

RECEPT

# Vanilla semifreddo s nátierkou Nutella®

Jednoduché

4 h 20 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 8 PORCIÍ

4 vajcia

100 g kryštálového cukru

400 g smotany na šľahanie

120 g nátierky Nutella®

zlaté vločky na dekoráciu



Na prípravu tohto lahodného  
receptu stačí len 15 g nátierky  
Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP



1

8 silikónových formičiek na koláče vložte do mrazničky.

V miske vyšľahajte bielky s 30 g cukru.

V ďalšej miske vyšľahajte smotanu.



2

V ďalšej veľkej miske vyšľahajte metličkou vaječné žĺtky a 70 g cukru, kým hmota nenarastie a nebude jemná.

Mäkkou stierkou opatrne tieto tri zložky zmiešajte.

Formičky vyberte z mrazničky.



3

Hmotu nalejte do formičiek.

Vložte ich do mrazničky najmenej na 4 hodiny.

**4**

Hotové semifreddo vyklopte na servírovací tanier, každý z nich ozdobte zdobiacim vrecúškom s nátierkou Nutella®.

Posypte zlatými vločkami.