

RECEPT

# Semifreddo z koláča colomba s nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 4 PORCIE

100 g staršieho koláča colomba (mazanca)

75 ml mlieka

75 ml šľahačkovej smotany

100 g syra Ricotta

1 vajce

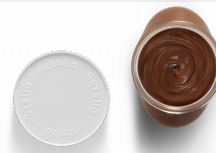
60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

1 plátok želatíny

1 lyžica cukru

#### Na ozdobu:

Celé lieskové oriešky



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

## POSTUP



- 1 | Namočte koláč colomba či-mazanec do-mlieka, aby zmäkol. Do-misky s-vlažnou vodou vložte plátok želatíny a-nehajte ju-niekoľko minút napučať. Rozšľahajte žĺtky s-cukrom, potom pridajte ricottu a-dôkladne premiešajte. Mazanec postláčajte, aby vyteklo nadbytočné mlieko, a-zamiešajte ho-do-zmesi. Pridajte vyžmýkanú želatínu a-všetko premiešajte.



- 2 | Ušľahajte smotanu, pridajte ju-do-zmesi a-premiešajte ju-zdola nahor.

**3**

Zmes nalejte do-misiek a-dajte ich aspoň na-2--3-hodiny do-mrazničky.

Semifreddo z-koláča colomba (či mazanca) podávajte s-15-g-nátierky Nutella® a-celým lieskovým orieškom.

**Veľká noc ešte nikdy nebola tak dobrá! O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept**