

REȚETA

Colomba Semifreddo cu Nutella®

Ușor

1 h 0 min



INGREDIENTE

PENTRU 4 PORȚII

100 g Colomba învechit (în principal, zonac de Paște întărit)

75 ml lapte

75 ml smântână proaspătă

100 g Ricotta

1 ou

60 g Nutella® (15 g/porție)

1 foaie de gelatină

1 lingură de zahăr

Pentru decor

Alune de pădure întregi



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



- 1** Cufundă checul colomba (cozonacul întărit) în lapte pentru a-l înmuia. Pune foaia de gelatină într-un bol cu apă caldă și las-o să se înmoaie pentru câteva minute. Freacă gălbenușurile de ou cu zahărul, apoi adaugă ricotta și continuă să amesteci. Scurge checul colomba și adaugă-l la acest amestec. Adaugă gelatina scursă și amestecă totul.



- 2** Separat bate smântâna frișcă, adaug-o la aluat și amestecă energic de jos în sus.

**3**

Pune acest amestec în boluri individuale și lasă-le pe toate la congelat 2-3 ore. Servește colomba semifreddo în aceste boluri pe care le poți orna individual cu câte 15 g de Nutella® și apoi câte o alună întreagă.

Paștele n-a fost niciodată așa delicios! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Se spune că checul colomba de Paște provine din ofertele făcute cu această ocazie câteva sute de ani în urmă. În fond, cum ar putea cineva să nu fie de acord cu această delicatasă? Adu și mai multă savoare la masa de Paște cu această rețetă de colomba semifreddo cu Nutella®.