

РЕЦЕПТ

# Семифредо с Nutella®

Легко

1 ч 0 мин



## Ингредиенты

**на 4 порции**

100 г подсохшего печенья (можно использовать подсушенный хлеб или кекс)

75 мл молока

75 мл молочных сливок

100 г сыра Рикотта

1 яйцо

60 г Nutella® (15 г / порция)

1 пакетик желатина

1 ст. ложка сахара

**Для украшения:**

Фундук целиком



**Для приготовления рецепта достаточно 15 г Nutella® на одну порцию.**

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Покрошите печенье и замочите его в молоке, чтобы оно стало мягче. Высыпьте пакетик желатина в миску с теплой водой и дайте ему набухнуть в течение нескольких минут. Яичные желтки взбейте с сахаром, затем добавьте Рикотту и тщательно перемешайте. Немного отожмите печенье и добавьте его в смесь. Затем добавьте набухший желатин и перемешайте все вместе.

**2**

Отдельно взбейте сливки и постепенно добавляйте их в смесь, перемешивая снизу вверх.

**3**

Разложите смесь по отдельным пиалкам и поставьте их в морозильную камеру минимум на 2-3 часа. Подавайте semifreddo с печеньем, украшая каждый десерт Nutella® и цельным фундуком.

**Ваше печенье могло только мечтать  
снова стать десертом! Поделитесь  
рецептом, используя хештег  
#nutellарецепты**

Семифредо с печеньем и Nutella® добавит легкой нежности в этот день и превратит сухую выпечку в новый вкуснейший десерт.