

Vanilje-semifreddo med Nutella®

Nem

8 Portioner

4 h 20 min.



Ingredienser

4 æg

100 g strøsukker

400 g fløde

120 g Nutella®

bladguld til dekoration

Sådan gør du



1

Stil 8 individuelle siliconekageforme i fryseren.
Pisk æggehvinderne med 30 g sukker i en skål.
Pisk fløden i en anden skål.



2

Pisk æggeblommerne og 70 g sukker i en tredje skål med et piskeris, indtil blandingen bliver luftig og blød.
Vend forsigtigt de tre masser sammen med en blød spatel.
Tag kageformene ud af fryseren.



3

Hæld blandingen i kageformene.
Stil desserterne i fryseren i mindst 4 timer.

**4**

Vend de 8 semifreddoer ud på hver deres desserttallerken, og sprøjt dem med Nutella® med en sprøjtepose.

Drys med bladguldflager.