РЕЦЕПТ

Семіфредо з Nutella®

Легко | 1 год 0 хвилин

Інгредієнти

на 4 порції

100 г підсохлого печива (можна використовувати підсохлий хліб або кекс)

75 мл молока

75 мл молочних вершків

100 г сиру рікота

1 яйце

60 г Nutella® (15 г / порція)

1 пакетик желатину

1 ст. ложка цукру

Для прикраси:

цілий фундук

Для приготування страви досить 15 г Nutella® на одну порцію.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1

Подрібніть печиво і замочіть його в молоці, щоб воно стало м'якшим. Висипте пакетик желатину в миску з теплою водою і дайте йому набрякнути протягом декількох хвилин. Яєчні жовтки збийте з цукром, потім додайте рікоту і ретельно перемішайте. Трохи віджміть печиво і додайте його в суміш. Потім додайте набряклий желатин і все перемішайте.

2

Окремо збийте вершки і поступово додайте їх у суміш, перемішуючи знизу вгору.

3

Розкладіть суміш по окремих піалках і поставте їх в морозильну камеру мінімум на 2-3 години. Подавайте семіфредо з печивом, прикрашаючи кожен десерт Nutella® і цільним фундуком.

Ваше печиво могло тільки мріяти знову стати десертом! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

Семіфредо з печивом і Nutella® додасть легкої ніжності в цей день і перетворить суху випічку на новий смачний десерт.