



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ SEMİFREDDO

5 adet şeftali  
1 su bardağı toz şeker (200 gr)  
¼ su bardağı su (60 ml)  
2 adet yumurta beyazı  
1 su bardağı krema, soğutulmuş (200 ml)  
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
Tuz

Baton kek kalıbınızı streç filmle kaplayın. Streç filmlerin kalıbın kenarlarından taşmasını sağlayın.

Şeftalileri kabuklu olarak parçalara bölün ve rondodan geçirerek püre haline getirin.

Suyu ve şekeri orta ateşte kaynatarak pişirip şurup haline getirin.

Yumurta beyazlarını bir tutam tuzla birlikte mikserin yüksek devrinde çırparak kabartın. Sıcak şurubu içine ip gibi akıtarak çırpmaya devam edin. Şurubun hepsini akıttıktan sonra karışım oda sıcaklığına gelene kadar çırpmayı sürdürün ve mereng haline getirin.

Kremayı Pakmaya Şekerli Vanilin ile birlikte mikserde çırparak sertleştirin.

Şeftali püresini merenge ekleyip spatula ile yavaşça karıştırın. Daha sonra karışımı çırpılmış kremaya ilave edin ve tekrar yavaşça karıştırın.

Semifreddo karışımını kalıba boşaltın, üstünü spatula ile düzleştirip streç filmle kapatın.

Bir gece buzlukta beklettikten sonra dilimleyerek servis edin.

