



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI SEMİFREDDO

<https://www.elele.com.tr>

500 gr. mascarpone peynir
5 yumurtanın sarısı
5 kaşık toz şeker
1 paket kedidili
1 kase espresso kahve (ya da filtre kahve)
1-2 yemek kaşığı likör
1 vanilyanın çekirdekleri
1 kase çikolata kaplı fındık

Şeker ve yumurtayı çırpma teliyle 10 dakikaya yakın çırpıp kremamsı bir karışım elde edin. Vanilyayı ve mascarpone peyniri de ilave edip çırpın. Kahvenizi hazırlayın ve ılıtın. Likörü kahveye ekleyerek karıştırın. Kalıplarınızı hazırlayın. Kalıba bir kat peynirli karışımdan koyun. Kedidillerini kahveye batırıp hemen çıkararak aralıklı bir şekilde üzerine dizin. Bu şekilde dilediğiniz gibi kat kat hazırlayın. Ağzını kapatıp derin dondurucuya koyun. Bir gece beklettikten sonra semifreddo'nuz hazır. Kalıptan çıkarmak için yarım saat kadar buzdolabının alt kısmında bekletin. Üzerine gelişigüzel kırdığınız çikolata kaplı fındıkları serperek servis edin.

Not: Dışarıda beklettiğinizde tatlınız erir, bir defada tüketilecek kalıpları tercih edebilirsiniz.

