Malinové semifreddo s pistáciami

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Maliny dáme do nádoby kuchynského robota a rozmixujeme dohladka. Odložíme bokom. Vajcia (3 ks), žĺtky (2), dreň vydlabanú z tobolky vanilky a cukor dáme do veľkej žiaruvzdornej misy, tú umiestnime nad vriacu vodu a ručnou metlou šľaháme 4 – 5 minút, kým zmes nezhustne a nezbledne. Zložíme ju z vodného kúpeľa a za stáleho šľahania necháme vychladnúť. Vyšľaháme smotanu do polotuha a opatrne ju vmiešame do vaječnej hmoty. Zo zmesi oddelíme 500 ml a zvyšok vlejeme do štvorhrannej misy. Oddelenú časť spojíme s malinami a nasekanými pistáciovými orieškami, premiešame a potom v prúžkoch vlievame na smotanový podklad. Chladíme 4 – 6 hodín v mrazničke.

Ingrediencie

- **Maliny čerstvé** - 360 g
- **Cukor kryštál** - 220 g
- **Pistácie nesolené** - 100 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 420 g
- **Žítok** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE