

Semifreddo med vanilj, hallon och mandelspån

Recept på en italiensk dessert. Mjuk, hemgjord glass som smakar ljuvligt.

6 portioner



Lite träning krävs

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 4 st ägg
- 1 dl florsocker
- cirka 2 - 3 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
- 2 dl kesella 10 %
- 3 dl vispgrädde
- 2 dl maräng , krossade
- 2 dl frysta hallon
- 50 g Mandelspån rostade

1 Gör så här:

Vispa ägg, socker och vaniljarom vitt och pösigt.

2 Rör kesellan lätt och vänd i äggvispet. Vispa grädden och vänd ner i smeten tillsammans med maräng, hallon och rostad mandel.

3 Fyll en skål med smeten och frys 1-1½ timma. Garnera gärna med hallon och de rostade mandelspån.

Tips: Hallonsås är gott att servera till.