



Semifredo με άρωμα καφέ

Ιστορικό

Το Semifredo είναι ένα αγαπημένο και πολύ εύκολο Ιταλικό επιδόρπιο, που αρκετοί θεωρούν ότι είναι ένα είδος παγωτού. Και δικαιολογημένα, καθώς Semifredo στα Ιταλικά σημαίνει «ημιπαγωμένο», δηλαδή «σχεδόν παγωτό».

Η «βάση» του Semifredo μπορεί να συνδυαστεί με διάφορα υλικά, ωστόσο ο καφές είναι ένα από τα πλέον ταιριαστά. Η τραγανότητα απ τη σοκολάτα και τους ξηρούς καρπούς απλά συμπληρώνει ιδανικά αυτό το λαχταριστό γλυκό.

Συστατικά

- 1 κουταλιά της σούπας στιγμιαίο καφέ
- 1 κουταλιά της σούπας λικέρ καφέ
- 4 μεγάλα αυγά (χωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους)
- 100 γραμμάρια καστανή ζάχαρη
- 300 ml κρέμα γάλακτος
- 100 γραμμάρια σοκολάτα με αμύγδαλα ή φουντούκια

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-semifredo-recipe/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ανακατεύουμε τον καφέ, το λικέρ, τους κρόκους και τη ζάχαρη και χτυπάμε ώσπου να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.

Βήμα 2

Σε δύο ακόμα μπολ, χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα και την κρέμα μέχρι να «στέκεται»

Βήμα 3

Ενώνουμε τα μείγματα, προσθέτοντας την κρέμα γάλακτος στο μείγμα του καφέ και κατόπιν προσθέτουμε την μαρέγκα.

Βήμα 4

Προσθέτουμε τη σοκολάτα και τους ξηρούς καρπούς

Βήμα 5

Τοποθετούμε σε φόρμα ή ατομικά φορμάκι κι αφήνουμε να κρυώσει.

Βήμα 6

Παγώνουμε στην κατάψυξη για μερικές ώρες και σερβίρουμε