

Efterrätt 2014

Semifreddo tårta med nutella (glasstårta), ca 10-12 bitar.

100 gram mandelspån

½ påse á 120 gram maränger

4 ägg

2 msk strösocker

5 dl vispgrädde

1 burk nutella ca 400 gram

Chokladsås till garnering (tub)

1 skiva marängbotten

Gör så här:

1. Rosta mandel och låt kallna
2. Vispa äggvitor och 1 msk socker till ett fast skum (eget kärl)
3. Vispa äggulor med 1 msk socker luftigt (eget kärl)
4. Vispa grädden (eget kärl)
5. Vänd varsamt ihop äggulan, äggvitan, grädden och krossade maränger.
Blanda även i 2/3 av den rostade mandeln.
6. Ringla i (så gott det går) rumstempererad nutella.
7. Lägg botten i en löstagbar form (ganska hög). Fyll på med smeten.
Frys i minst 4 timmar. Gärna från dagen innan.
8. Innan servering låt tina minst 20 minuter.
Ringla på chokladsås och strö över resten av mandeln innan servering.