

Malinové semifreddo s pistaciemi

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maliny dáme do nádoby kuchyňského robotu a umixujeme dohladka. Odložíme stranou. Vejce (3 ks), žloutky (2), dřev vydlabanou z vanilkového lusku a cukr dáme do velké žáruvzdorné mísy, tu umístíme nad vroucí vodu a ruční metlou šleháme 4-5 minut, dokud směs nezhoustne a nezbledne. Sejmeme ji z vodní lázně a za stálého šlehání necháme vychladnout. Ušleháme smetanu do polotuha a opatrně ji vmícháme do vaječné hmoty. Ze směsi oddělíme 500 ml a zbytek vlijeme do čtverhranné mísy. Oddělenou část spojíme s malinami a nasekanými pistáciovými oříšky, promícháme a pak v prouzcích vléváme na smetanový podklad. Chladíme 4-6 hodin v mrazničce.

Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 420 g
- **Cukr krystal** - 220 g
- **Žloutek** - 40 g
- **Maliny čerstvé** - 360 g
- **Vanilka 1 lusk** - 0.5 g
- **Vejce** - 150 g
- **Pistácie nesolené** - 100 g

