



КАВА СЕМІФРЕДДО

Тривалість приготування: порцій: Рівень складності:

🕒 40 хв 🍪 8 шт ●○○ низький

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТУ	КІЛЬКІСТЬ
Ferrero Rocher	8 шт
Подвійні вершки	650 мл
Цукор	160 г
Яєчні білки	3 шт
Кава розчинна	20 г
Чорний шоколад	250 г
Кавові зерна	1 ч.л.

Кава Семіфреддо

1. Налийте в каструлю 40 мл води, додайте цукор і доведіть до кипіння. Додайте розчинну каву і перемішайте ложкою. Збийте вінчиком яєчні білки і поступово влийте гарячу каву, одночасно збиваючи. Залиште до охолодження.
2. Збийте 500 мл подвійних вершків і змішайте з кавовою сумішшю. Вилийте половину суміші в форму діаметром 20 см. Подрібніть і розтопіть 50 г темного шоколаду, потім вилийте у форму, додайте подрібнені кавові зерна і залишки кавової суміші.
3. Розрівняйте верхній шар і заморозьте на 4-5 годин. Залишки шоколаду подрібніть і розтопіть, заливши гарячими залишками подвійних вершків. Перед подачею, полийте заморожений кавовий крем шоколадним ганашем та доповніть цукеркою Ferrero Rocher на кожну порцію.

Алергени: фундук, вершки, яйця, соєвий лецитин