

Semifredá rôznych chutí



VANILKOVÝ KORPUS:

4 vajcia
4 PL polohrubej múky
4 PL kryštálového cukru
50 ml oleja
1 vanilkový cukor

KAKAOVÝ KORPUS:

6 vajec
6 PL polohrubej múky
6 PL kryštálového cukru
100 ml oleja
1 ½ PL kakaa

PLNKA S PRÍCHUŤOU OVOCIA:

350 ml smotany na šľahanie 33%
200 ml bieleho smotanového jogurtu
100 g práškového cukru
50 g ovocnej ochucovacej pasty
50 g želatinového stužovača v prášku
100 ml vlažnej vody

POZNÁMKA:

Jogurt môžeme nahradiť aj kyslou smotanou, jemným tvarohom alebo použijeme len šľahačku s ovocím. No nesmieme porušiť zásadu, že jedno vrečko želatínz /50g/ je určené pre 700 ml ochutenej hmoty.

Jogurt, cukor, ochucovacu pastu alebo prepasírované ovocie dôkladne premiešame a pridáme vyšľahanú šľahačku. Do vlažnej vody pridáme želatínový stužovač a ručne metličkou intenzívne miešame asi ½ minúty. Do pripravenej želatíny postupne pridáme ochutenú zmes. Pomocou cukrárenského trezírovacieho vrečka naplníme formičky, ktoré sme predtým vystlali fóliou a piškótovým korpusom. Do ovocných semifred môžeme pridať aj kúsky ovocia. Takto pripravené semifreda dáme na dva hodiny stuhnúť do chladničky. Z formy ich vyberáme tak, že formičku medzi dvoma prstami jemne opakovane stláčame a semifreda z nej samé vypadnú. Nakoniec semifreda ľubovoľne ozdobíme.

