

# Παγωμένη μπόμπα από σεμιφρέντο με μπισκότα κανέλας και μέλι, από τον Δημήτρη Χρονόπουλο και το oLivemagazine.gr!

Ένα εύκολο και δροσερό γλυκό κομμένο και ραμμένο για τα [καλοκαιρινά τραπέζια](#).

Μερίδες:12

Χρόνος προετοιμασίας:25´

Χρόνος μαγειρέματος:5´

Έτοιμο σε:30´

Χρόνος αναμονής:8 ώρες



ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Δημήτρης Χρονόπουλος](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

## Υλικά

### Για το σεμιφρέντο

- 675γρ. μπισκότα κανέλας
- 480γρ. μαργαρίνη
- 270γρ. ζάχαρη άχνη
- 250ml γάλα πλήρες

- 9 κρόκους αβγών
- 100γρ. κακάο
- 70γρ. μέλι
- 15γρ. κονιάκ

## Για το σοκολατένιο γλάσο

- 250ml κρέμα γάλακτος
- 250γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 50γρ. μέλι

## Διαδικασία

Στο μίξερ με σύρμα αφρατεύετε τους κρόκους με τη ζάχαρη άχνη σε μεσαία ταχύτητα. Παράλληλα, λιώνετε τη μαργαρίνη και ενσωματώνετε το κακάο. Κατόπιν, προσθέτετε το μέλι, το γάλα και το κονιάκ και ανακατεύετε.

Αφού έχει αφρατέψει και το μίγμα με τους κρόκους και την άχνη, ρίχνετε και τα δύο μίγματα στα χοντροσπασμένα μπισκότα και ανακατεύετε

Στη συνέχεια, σερβίρετε το σεμιφρέντο σε μια ημισφαιρική φόρμα διαμέτρου 20εκ. και το αφήνετε στην κατάψυξη για τουλάχιστον ένα βράδυ για να παγώσει.

Για το γλάσο: Λιώνετε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί ή στο φούρνο μικροκυμάτων. Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος και το μέλι. Έπειτα, προσθέτετε το μίγμα στη λιωμένη κουβερτούρα σε δύο δόσεις, ανακατεύοντας με σπάτουλα.

Την επόμενη μέρα ξεφορμάρετε, περιχύνετε το γλύκισμα με το γλάσο σοκολάτας και διακοσμείτε με τρίμμα σοκολάτας και ζάχαρη. Συντηρείτε στην κατάψυξη μέχρι να σερβίρετε.

Φωτογραφία: Αναστασία Αδαμάκη – Food Styling: Αντωνία Κατή

<https://www.olivemagazine.gr/recipe/%CF%80%CE%B1%CE%B3%CF%89%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%B7-%CE%BC%CF%80%CF%8C%CE%BC%CF%80%CE%B1-%CE%B1%CF%80%CF%8C-%CF%83%CE%B5%CE%BC%CE%B9%CF%86%CF%81%CE%AD%CE%BD%CF%84%CE%BF-%CE%BC%CE%B5-%CE%BC%CF%80%CE%B9/>