

Σεμιφρέντο με φρέσκα κεράσια και παστέλι, από την Ιωάννα Σταμούλου και το olivemagazine.gr!

Δροσερό [γλύκισμα με φρέσκα κεράσια](#) και τραγανό παστέλι, που θα προσφέρετε ως επιδόρπιο μετά από ένα γιορτινό καλοκαιρινό τραπέζι.

Μερίδες:για 1 μακρόστενη φόρμα κέικ

Χρόνος προετοιμασίας:30΄

Χρόνος μαγειρέματος:0΄

Έτοιμο σε:30΄

Χρόνος αναμονής:4-5 ώρες



ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Ιωάννα Σταμούλου](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

Υλικά

- 3 ασπράδια αβγών
- 150γρ. ζάχαρη
- 50γρ. μέλι
- 50ml νερό
- 600ml κρέμα γάλακτος
- 150γρ. μαρμελάδα κεράσι του εμπορίου ή δική σας
- 250γρ. κεράσια
- 4 κουτ. σούπας ρούμι μαύρο ή κονιάκ

- 100γρ. παστέλι ψιλοκομμένο

Διαδικασία

Με το ειδικό εργαλείο αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα κεράσια. Κρατάτε μερικά στην άκρη για το σερβίρισμα και βάζετε τα υπόλοιπα σε ένα μπολ, τα πασπαλίζετε με τη ζάχαρη και 2 κουτ. σούπας ρούμι ή κονιάκ, ανακατεύετε και αφήνετε να μαριναριστούν.

Βάζετε τη ζάχαρη με το μέλι και το νερό σε ένα κατσαρολάκι πάνω σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύετε με σύρμα να διαλυθούν τα υλικά και από τη στιγμή που θα πάρει βράση το σιρόπι, βράζετε για 2 λεπτά επιπλέον.

Στο μεταξύ, χτυπάτε τα ασπράδια στο μίξερ στη μέτρια προς δυνατή ταχύτητα. Όταν η μαρέγκα σχηματίζει κορυφές και έχουν περάσει τα 2 λεπτά από το σημείο βρασμού του σιροπιού, το τραβάτε από τη φωτιά και το ρίχνετε με συνεχή ροή κορδονιού στη μαρέγκα, όσο το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Συνεχίζετε το χτύπημα για 5 λεπτά ακόμη (τουλάχιστον), μέχρι η μαρέγκα να κρυσώσει και να σφίξει σαν σαντιγί.

Μεταφέρετε τη μαρέγκα σε άλλο μπολ και χτυπάτε την κρέμα γάλακτος στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ μέχρι να γίνει σαντιγί. Το τελευταίο λεπτό του χτυπήματος προσθέτετε το υπόλοιπο ρούμι ή κονιάκ.

Ρίχνετε τη σαντιγί στη μαρέγκα, προσθέτετε τη μαρμελάδα κεράσι, σχεδόν όλο το παστέλι (κρατάτε λίγο για το σερβίρισμα) και τα κεράσια, ανακατεύοντας καλά το μίγμα να ομογενοποιηθεί.

Ντύνετε μια μακρόστενη φόρμα του κέικ με ένα κομμάτι σελοφάν και αδειάζετε μέσα το μίγμα. Το αφήνετε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει.

Όταν θέλετε να σερβίρετε, ξεφορμάρετε το σεμιφρέντο σε μακρόστενη πιατέλα, αφαιρείτε το σελοφάν και διακοσμείτε το γλυκό με μερικά κομμάτια παστέλι και τα κεράσια που κρατήσατε.

Κόβετε σε φέτες και σερβίρετε.

Φωτογραφία: Γιάννης Αθυμαρίτης – Food Styling: Αντωνία Κατή

<https://www.olivemagazine.gr/recipe/%cf%83%ce%b5%ce%bc%ce%b9%cf%86%cf%81%ce%ad%ce%bd%cf%84%ce%bf-%ce%bc%ce%b5-%cf%86%cf%81%ce%ad%cf%83%ce%ba%ce%b1-%ce%ba%ce%b5%cf%81%ce%ac%cf%83%ce%b9%ce%b1-%ce%ba%ce%b1%ce%b9-%cf%80%ce%b1%cf%83%cf%84/>