

Σεμιφρέντο βανίλια με κομματάκια σοκολάτας και κουλουράκια, από τον Ανδρέα Λαγό και το Olivemagazine.gr!

- Μερίδες: 8
- Χρόνος προετοιμασίας: 25΄
- Χρόνος μαγειρέματος: 5΄
- Έτοιμο σε: 30΄
- Χρόνος αναμονής: 6 ώρες

- Αυτό το σεμιφρέντο κρύβει μέσα του σοκολάτα υγείας και κουλουράκια. Κι η σοκολάτα λιώνει για χάρη του και το αγκαλιάζει διακριτικά...



Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος
Food Styling: Tina Webb

Υλικά

- Για το σεμιφρέντο
- 250γρ. ζάχαρη
- 60ml νερό
- 6 ασπράδια αβγών σε θερμοκρασία δωματίου
- 450ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτ. γλυκού υγρή βανίλια
- 100γρ. σοκολάτα υγείας σε κομμάτια
- 8 κουλουράκια βανίλιας σπιτικά ή του εμπορίου σε χοντρά κομμάτια
- λίγο αλάτι
- Για τη διακόσμηση
- 50γρ. σοκολάτα υγείας ή κουβερτούρα λιωμένη σε μπεν μαρί
- 4-5 κουλουράκια βανίλιας

Διαδικασία

Βήμα 1

Βάζετε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό και τα αφήνετε να βράσουν για 5 λεπτά, χωρίς να ανακατεύετε. Συγχρόνως χτυπάτε στον κάδο του μίξερ τα ασπράδια με το αλάτι σε μέτρια ταχύτητα και στο σημείο που αρχίζουν να αφρίζουν προσθέτετε σιγά σιγά σαν κορδόνι το σιρόπι και συνεχίζετε να χτυπάτε για 5 λεπτά περίπου μέχρι να γίνει μια σφιχτή και γυαλιστερή μαρέγκα.

Βήμα 2

Βγάζετε τη μαρέγκα σε ένα μπολ και βάζετε στον κάδο του μίξερ την κρέμα γάλακτος με τη βανίλια και τα χτυπάτε σε σαντιγί. Βγάζετε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτετε σιγά σιγά τη μαρέγκα ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ, μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Τέλος προσθέτετε τα κομμάτια σοκολάτας και τα κουλούρια και ανακατεύετε απαλά.

Βήμα 3

Καλύπτετε το εσωτερικό μιας μακρόστενης φόρμας διαστάσεων 13εκ. x 25εκ. με μεμβράνη και αδειάζετε μέσα την κρέμα, απλώνετε ομοιόμορφα και σκεπάζετε με μεμβράνη. Βάζετε τη φόρμα στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6 ώρες, μέχρι να παγώσει εντελώς. Για να σερβίρετε, βγάζετε τη φόρμα από την κατάψυξη και την αναποδογυρίζετε σε μια πιατέλα. Βγάζετε τη φόρμα και τη μεμβράνη, πασπαλίζετε με κουλούρια σπασμένα με τα χέρια σε ακανόνιστα κομμάτια, περιχύνετε με τη λιωμένη σοκολάτα και σερβίρετε.

<http://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%B2%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%BB%CE%B9%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%BF%CE%BC%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%AC%CE%BA%CE%B9%CE%B1-%CF%83%CE%BF%CE%BA/>