




Czekoladowe semifreddo z puree z truskawek i chilli

 BIO PLANÈTE

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 55 min

 5 porcji

Składniki:

orzechy nerkowca - 100 g
mleko migdałowe - 250 ml
mleko kokosowe - 400 ml
cukier kokosowy lub trzcinowy - 125 g
kakao w proszku - 100 g
miąższ z laski wanilii - 1 szt.
sól morską - 1 szczypta
purée z truskawek i chilli: -

świeże truskawki - 500 g
wanilia - 2 laska
syrop klonowy - 40 g
płatki chilli - 1 szczypta
do serwowania: -
oliwa z oliwek z chilli - 5-6 łyżka
wiórki czekolady, suszone truskawki, płatki chilli, suszone płatki róż, sól morską - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Namaczaj orzechy nerkowca w wodzie przez co najmniej 6 godzin.

KROK 2: Wymieszaj składniki na purée z truskawek i chilli w misce, rozłóż na wyłożonej papierem blasze do pieczenia i piecz przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni. Wyjmij z piekarnika i po schłodzeniu zmiksuj robotem kuchennym lub mikserem, uzyskując konsystencję purée.

KROK 3: Wszystkie składniki na semifreddo miksuj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 2 minuty, aż otrzymasz krem. Mieszanke wlej do maszynki do lodów i wyrabiaj zgodnie z instrukcją lub ubijaj krem w mikserze przez kolejne 2 minuty na najwyższych obrotach, aż stanie się lekki, napowietrzony i zyska konsystencję piany. Połowę wlej do formy i włóż do zamrażarki na 2–3 godziny. Następnie ponownie ubij pozostałą lodową mieszanke.

KROK 4: 3/4 purée z truskawek i chilli połóż na pierwszą połowę semifreddo. Rozprowadź na nim pozostałą mieszanke lodową i włóż do zamrażarki na 4–6 godzin.

KROK 5: Wyjmij semifreddo z formy na talerz do serwowania i udekoruj pozostałym purée z truskawek i chilli oraz innymi składnikami wedle uznania.

KROK 6: Przed podaniem pokrój semifreddo na plastry i połóż na talerzykach deserowych, a na koniec polej Ekologiczną Oliwą z Oliwek z Chili.