



Semifreddo betyder halvfrost och är en glass som kommer från Italien. I detta recept har TV-kocken Lei

Räcker till ca 8 portioner.

| {googleAds} | {/googleAds} | Ingredienser |
|-------------|--------------|----------------------|
| 4 st | | ägg |
| 1 dl | | strösocker |
| 2 dl | | mangopuré * |
| 1 st | | lime, skalet av |
| 2 dl | | vispgrädde |
| 2 dl | | grekisk yoghurt, 10% |

Gör så här

- Separera äggulorna från vitorna (utan att det kommer någon äggula i vitorna).
- Vispa gulorna med hälften av strösockret vitt och poröst i en bunke.
- Rör i mangopuré och skal av 1 limefrukt i äggulorna.
- Vispa grädden fluffig och vänd ihop den med yoghurt.
- Vänd sedan ihop detta med mangosmeten.
- Vispa äggvitorna med resterande strösocker till ett hårt vitt skum i en torr och ren bunke.
- Vänd försiktigt ner skummet i mangosmeten.
- Häll glassmeten i en ugnform, skål eller plastlåda.
- Frys den i 3–4 timmar så att den är "halvfrost".
- Den ska vara mjuk i mitten.

* Fruktpuré på burk, hittar du bland barnmatsburkarna! Det finns superbra mangopuré och andra fruktpuréer som är perfekt grundstomme i både drinkar och desserter.

Källa: Kocken Leila Lindholm och TV4 (även bilden)