

Čokoládovo smetanové semifreddo s masterpiece a maltikeks



způsob přípravy

Formu vyložíme pečicím papírem tak, aby přesahoval přes okraj, a na dno nasypeme dražé Maltikeks Milk Chocolate dr Gerard.

Na dražé položíme vrstvu smetanové a poté čokoládové zmrzliny – zmrzlina musí být změklá, ale ne rozteklá. Mělo by být možné ji krájet (musíme pracovat rychle, není žádoucí zmrzlinu mnohokrát rozmrazovat a zmrazovat). Nakonec poklademe sušenky Mastepiece tak, aby vznikla rovná vrstva. Uložíme do mrazáku na 2–3 hodiny. Dezert vyjmeme z formy, nakrájíme na plátky a podáváme se zbylým dražé a ovocem.

složení

- dr Gerard Master Piece
- balení smetanové zmrzliny obdélníkového formátu
- balení čokoládové zmrzliny obdélníkového formátu