

# Semifreddo cu piersici si migdale

written by Andreea



Semifreddo cu piersici si migdale este un desert racoros cu piersici zemoase, migdale crocante si biscuiti amaretti.

Ce este semifreddo? Un preparat dulce inghetat insa cu o textura diferita de inghetata sau parfait. In general, are o forma lunga ca cea de chec sau rotunda.

Acest desert de inspiratie italiana in mod normal se face cu albusuri crude. Insa, pentru ca eu nu consum oua crude, prefer mereu sa le pasteurizez, mai ales vara si mai ales cand sunt calduri ca acestea.



## Semifreddo cu piersici si migdale

Daca voi consumati oua crude sau nu va deranjeaza consumul acestora in stare cruda, atunci puteti sari peste pasul cu pasteurizarea.

Despre aromele acestui semifreddo de astazi: am folosit piersici pentru ca este sezonul lor, insa puteti folosi si alte fructe, fara probleme. Pe blog gasiti si un Semifreddo cu zmeura. Pentru o nota crocanta am folosit si niste migdale coapte pentru ca se potrivesc si foarte bine cu piersicile. Si tot pentru un plus de aroma am folosit si niste biscuiti amaretti, care sunt tot cu aroma de migdale.

Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu inghetata precum: parfait cu mure, inghetata de trandafiri, tort de inghetata cu ciocolata si menta, tort cu inghetata de lamaie si zmeura.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Pentru o tava cu dimensiunile 22×12 cm:
- Pentru piersici:
- 4 piersici mari
- 70 g zahar
- 1 lingura suc de lamaie
- Pentru compozitie:
- 4 albusuri de ou
- 150 g zahar
- 50 g apa
- 300 ml frigida lichida
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita extract de migdale
- Pentru montat semifreddo:
- 60 g migdale prajite
- 15 biscuiti amaretti

Pregatiti piersicile: curatati de samburi si tocati in bucati piersicile. Puneti-le intr-o craticioara impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba la foc mic pentru 10-15 minute pana ce devin moi, iar sucul lasat de piersici scade putin si devine vascos. Lasati deoparte sa se raceasca complet. Puteti pregati piersicile din timp si sa le pastrati la frigider pana in momentul folosirii.



Semifreddo cu piersici si migdale

Pregatiti compozitia: Mai intai pregatiti tava in care veti face semifreddo. Tapetati cu hartie de copt peretii tavii de chec, avand grija ca hartia de copt sa atarne putin si pe marginile tavii. In acest fel va va fi usor sa scoateti semifreddo din tava la final.

In vasul unui robot de bucatarie de care ati atasat telul para puneti albusurile. Intre timp, asezati pe foc un ibric in care

ati pus zaharul si apa. Lasati sa fiarba pana ce ajung la 120 grade Celsius, aproximativ 12 minute.

Porniti mixerul si incepeti sa bateti albusurile pana ce obtineti o spuma usoara. In timp ce albusurile se mixeaza, turnati incet si in fir subtire siropul de zahar, avand grija sa turnati pe langa marginea bolului, astfel incat siropul fierbinte sa nu atinga telul para. Turnati incet pana ce ati terminat tot siropul. Lasati mixerul sa bata in continuare pana ce compozitia s-a racit complet. Asigurati-va ca albusurile sunt racite inainte de a le amesteca cu frisca rece, altfel riscati sa vi se taie compozitia!

Intr-un bol bateti frisca lichida pana obtineti o compozitie usoara, apoi adaugati zaharul vanilat si extractul de migdale. Peste frisca batuta adaugati albusurile batute si racite. Incorporati incet cu ajutorul unei spatule.



Semifreddo cu piersici si migdale

Montati semifreddo: puneti o treime din compozitie in tava de chec pregatita, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Peste compozitie adaugati 3-4 linguri din amestecul de piersici, migdale prajite si tocate si biscuiti amaretti.

Adaugati inca un strat de compozitie, nivelati bine. Continuati cu alte 3-4 linguri din amestecul de piersici, migdale si biscuiti amaretti.

La final puneti ultimul strat de compozitie, nivelati bine si acoperiti tava cu folie alimentara. Dati tava la congelator pentru 6 ore sau cel mai bine peste noapte.

Pastrati restul de piersici, migdale tocate si amaretti pentru decor.



Semifreddo cu piersici si migdale

Ornati semifreddo: In momentul servirii scoateti de la

congelator tava cu semifreddo. Asezati tava cu gura in jos pe platoul de servit. Ridicati tava si indepartati hartia de copt. Pe deasupra mai puneti piersici gatite, migdale si amaretti.

Taiati felii si delectati-va cu acest desert superb de vara!



Enjoy!



Semifreddo cu piersici si migdale