

Enkel och somrig semifreddo med jordgubbar och maräng

Älskar semifreddoglass av alla de slag. Gjorde den här med jordgubbar till midsommar. Och den gick verkligen hem i alla åldrar!

Semifreddo betyder halvfrysad på italienska och innebär att glassen ska tas fram i tid och ätas lite mjuk och smält. Glassen förbereder du enklast dagen före du ska ha den. Vi åt färska jordgubbar och chokladsås till.

Den här [nutellasemifreddon](#) är en annan favorit!



Semifreddo med jordgubbar och maräng

25 minuter

8 portioner

5 dl vispgrädde

5 äggulor + 2 äggvitor

1 dl strösocker
1 l jordgubbar
12 marängar, grovt krossade

Tillbehör

1 l jordgubbar
Chokladsås (se reept nedan)

1. Vispa grädden.
2. Vispa äggulorna och strösockret fluffigt i en separat skål. Vispa äggvitorna till ett skum.
3. Snoppa och mixa jordgubbarna till en puré (spara några till garnering).
4. Blanda äggulesmeten och jordgubbspurén (spara lite av purén). Vänd i grädden och sist äggvitorna.
5. Häll upp smeten i en form som rymmer cirka 1 ½–2 liter. Varva med jordgubbspurén och krossade marängar.
6. Dra snirkliga rörelser i glassen med en kniv för att få snygga marmoreringar.
7. Skär några av jordgubbarna i bitar och lägg på ytan. Sätt in formen i frysen i minst 5–6 timmar. Sätt plastfolie över glassen om den ska sparas länge i frysen.
8. Garnera med färska jordgubbar och servera gärna med chokladsås.

Receptet kommer från [Mitt kök](#).

Enkel chokladsås

15 minuter

6 portioner

1 dl strösocker
1 dl kakao
½ krm salt
1 dl mjölk

Blanda socker, kakao och salt i en kastrull. Tillsätt mjölken eller vattnet och rör om så att allt blandas. Låt koka upp under omrörning.

Koka såsen på svag värme ca 5 minuter eller tills den är blank och slät.