Det søte liv...

Semifreddo med gresk yoghurt, honning og pistasjnøtter



Ingredienser

♥ 350 g gresk yoghurt
♥ 1 dl flytende honning
♥ 4,5 dl kremfløte
♥ 1 dl melis

Pynt:
♥ flytende honning
♥ pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pisk gresk yoghurt og flytende honning sammen i en bolle.

I en annen bolle piskes kremfløten til krem sammen med melisen. Vend den piskede kremen inn i yoghurten.

Fordel yoghurtkremen i 6 porsjonsformer. Jeg bruker her former laget av silikon, som det er lett å få iskremen ut av når den er fryst.

Sett formene i fryseren i noen timer og gjerne over natten.

Når isen er frossen, trykkes porsjonsisene ut av formene og over på desserttallerkener.

Pynt med flytende honning og pistasjnøtter.

La isen tine i noen minutter før servering, så den ikke er for hard når den spises. En "semifreddo" skal som sagt være litt halvfrossen i konsistensen.

Tips

♥ Gresk yoghurt er tykk i konsistensen. Fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Vil du ha tak i helt ekte gresk yoghurt, er det et godt tips å bruke yoghurten av det greske merket FAGE (fås kjøpt blant annet i en rekke Meny-butikker).

♥ Akasiehonning brukes både i iskremen og oppå isen.

♥ Fryser du isen i en beholder i stedet for porsjonsformer, bør du la den stå og tine i ca 15 minutter før servering. Server da flytende honning og pistasjnøtter ved siden av.

♥ Denne iskremen er egentlig en form for frossen yoghurtkrem, som også smaker veldig godt som tilbehør til kaker og desserter. Se for eksempel Kanelkake med karamelliserte pekannøtter og yoghurtkrem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/semifreddo-med-gresk-yoghurt-honning-og-pistasjnotter