

Семифредо Банан и шоколад

Самифредо, сладоледена торта или ледено парфе, всеки го нарича по различен начин, но това е уникален свеж сладкиш с банан и шоколад след вкусна вечеря

8 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

- 1 пак. Крем Оле Банан с шоколад
- 1 пак. Крем Оле шоколад Dr.Oetker
- 800 мл прясно мляко (пълномаслено)
- 160 г тъмен шоколад
- 60 мл сладкарска сметана (30%-35%)
- 2 пак. шоко перли Dr.Oetker (или други дребни шоколодави бонбонки за декориране)

1 Приготвяне:

Покрийте дъното и стените на правоъгълна форма за кекс (1–1.2 л) със свежо фолио. Разбийте Крем Оле банан с шоколад с 400 мл студено прясно мляко според инструкциите на опаковката и разделете на 2 равни части.

В отделна купа разбийте Крем Оле шоколад с останалите 400 мл студено прясно мляко и разделете на 2 равни части.

- 2 Изсипете първата част Крем Оле банан с шоколад в подготвената форма, заравнете и настържете на едро или нарежете на дребно 20 г тъмен шоколад.

Изсипете отгоре първата част Крем Оле шоколад, заравнете внимателно и отново настържете на едро или нарежете на ситно 20 г шоколад. Повторете с останалите Крем Оле банан с шоколад и Крем Оле шоколад, като между слоевете не пропускайте да настържете на едро или да поръсите нарязан на дребно шоколад.

Покрийте на финала със свежо фолио и замразете за поне 2 часа, или за през нощта във фризера. Разтопете на водна баня останалите 100 г тъмен шоколад и млечната сметана, разбъркайте до гладка смес и оставете да се охлади.

- 3 Освободете замразеното semifredo от формата и фолиото и поставете в подходящ поднос или тортена чиния. Полейте с охладения шоколадов ганаш и поръсете с дребните шоколадови бонбонки. Оставете за 15-20 мин в хладилника, преди да нарежете и поднесете.
- 4 Последвайте Мина Ангелова от кулинарния блог Angellove's Cooking.