



Blomme semifreddo

Blød italiensk is med hvid chokolade lagt i lag med blommekompot og lady fingers i bunden. En skøn italiensk trifli!



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Nov



Vegetar

Ingredienser

8 personer

4 pasteuriseret æggeblommer (svarer til 2 bægre)

50 g flormelis

100 g hvid chokolade

3 dl piskefløde

10 **blommer**

50 g sukker

½ dl vand

10 ladyfingers eller makroner

1 dl marsala, sherry eller Friskpresset appelsinsaft

Pynt

mynte eller citronmelisse

Opskrift og styling: Udviklet af Bente Nissen Lundsgaard.

Tilberedning

- 1 Pisk æggeblommer og flormelis hvidt. Kom fløden i og pisk til blødt skum. Smelt chokoladen i mikroovn eller over vand-bad. Rør chokoladen i æggemassen. Vend chokolademassen i skummet. Kom ismassen i en fryseegnet form. Frys isen ca. 4 timer.
- 2 Halvér blommerne og fjern stenene. Skær blommerne i tern og kog dem op i en gryde sammen med sukker og vand 5-10 min. Afkøl det.
- 3 Knus ladyfingers og kom dem i 8 portionsglas. Dryp med marsala. Fordel blommer og blød is lagvist i glassene. Pynt gerne med frisk mynte eller citronmelisse.

