

Семифредо с каркаде и гранатом

Ингредиенты

- Гранат - спелый 1 шт
- Вода - 300 мл
- Репчатый лук - 20 г
- Сливки - 300 г (35%)
- Сыр Рикотта - 250 г (или маскарпоне)

для крема:

- Желтки - 5 шт
- Сахар - 190 г
- Сливки - Ожирные 200 мл



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Из граната достаньте зернышки.

2

Залейте кипятком каркаде и дайте ему настояться.

3

Для крема желтки смешайте с половиной сахара и взбейте миксером до бела. В отдельном сотейнике смешайте сливки и оставшийся сахар и доведите до кипения. Тонкой струйкой влейте горячие сливки в желтки, постоянно помешивая массу. Перелейте массу обратно в сотейник, поставьте на самый тихий огонь и, не переставая мешать, дайте ей загустеть. Остудите крем до комнатной температуры и поставьте в холодильник.

4

Отдельно взбейте в воздушную пышную массу сливки, смешайте с рикоттой или маскарпоне, добавьте половину зерен граната и отвар каркаде, процедив его через сито.

5

Аккуратно смешайте с холодным кремом, переложите массу в контейнер и уберите в холодильник на 4 часа (лучше на ночь).

6

Посыпьте semifredo оставшимися зернами граната и подавайте.

Приятного вам аппетита :)