

Семіфредо з малиновим кремом

Семіфредо, у перекладі: «напівзаморожений» — це класичний італійський десерт, який найчастіше подають замороженим, тому і відносять до різновидів морозива.

Морозиво, а точніше суміш льоду з соком і м'якоттю фруктів, їли і в Стародавньому Китаї, і в імператорському Римі, і в Персії.

Італійців готувати холодний десерт навчили араби, які з IX по XI століття володіли Сицилією. На найбільшому острові в Середземному морі дійсно були усі умови для виготовлення морозива. На схилах Етни сніг лежав цілий рік.

Араби на Сицилію завезли цукрову тростину, саме цукор перешкоджав кристалізації льоду і надавав десерту гладкість і пластичність.

На Сицилії (та й у всій Італії) зберігся один з найпростіших різновидів морозива – граніт. Це свого роду каша з фруктового льоду. У всьому світі до сьогодні одним із найвідоміших і найпопулярніших різновидів такої льодової каші є сорбет – десерт на основі цукрового сиропу з фруктовим або ягідним соком.

Вершкове морозиво з натурального коров'ячого молока, яєць і цукру з додаванням ягід, фруктів, горіхів, ванілі або шоколаду з'явилося набагато пізніше. Згідно легенди, вперше його приготували в епоху Відродження при дворі Медічі. За однією з версій, десерт винайшов італійський кухар-любитель Руджери. За іншою – скульптор, живописець і кулінар Бернардо Буонталенті. Використовуючи сніг і лід, в 1565 році він приготував десерт на основі сабайону – крему з жовтків, збитих з цукром, і фруктів. За третьою версією, вперше справжнє морозиво приготували в XVIII столітті в паризькому кафе Tortoloni .

Італійські господині вважають за краще удома готувати семіфредо, адже вершкове морозиво і сорбети вимагають під час приготування постійного перемішування. Для цих холодних десертів важливим є насичення суміші повітрям і уникнення утворення великих кристалів льоду, які можуть хрустіти на зубах. Без спеціальних умов виготовлення, домогтися потрібної текстури

морозива чи сорбетів досить складно.

Семіфредо, навпаки, не вимагає постійної уваги та участі у процесі приготування. Гладким, повітряним та еластичним воно виходить не за рахунок насичення повітрям, а через високу жирність. Його роблять з найжирніших вершків, сирих яєць і цукру. Для смаку додають шоколад, ягоди, горіхи і т. д.

Повірте, це вишукано-смачний спосіб здивувати гостей!

- 500 г малини
- 300 г цукру
- 8 г листів желатину
- 500 мл свіжих вершків
- 6 яєчних білків
- стручок ванілі

Для прикраси:

- 200 мл свіжих вершків
- 3 кошички малини
- 60 г цукрової пудри

Нагріти половину вершків у невеликій каструльці на малому вогні. Розрізати стручок ванілі по довжині, вискребти лезом ножа ванільні зернятка та додати до каструльки з вершками і 100 г цукру.

Замочити в холодній воді половину желатину, тобто 4 г, на 10 хв, вийняти його і розпустити в гарячих вершках.

250 г малини із 100 г цукру перетерти у блендері, пропустити через сито, щоб не було кісточок.

Замочити другу половину желатину в холодній воді, вийняти, розпустити його в 3 столових ложках підігрітого малинового пюре.

Збити яєчні білки до піни, додати залишений цукор і продовжувати збивати до стійкої піни.

Збити залишені вершки, додати малинове пюре та додати половину збитих білків.

Змішати залишені яєчні білки в холодні вершки, що попередньо нагрівалися із ваніллю.

Приготувати круглу форму чи звичайну миску діаметром 24 см. Дно і боки форми чи миски вистелити харчовою плівкою.

У приготовану форму викласти половину крему із малиною та покрити його одним шаром свіжої малини. Залити наступний шар кремом з ванільних вершків. Завершити шаром з другої половини малинового крему.

Форму покрити харчовою плівкою і на 4 години поставити у морозильну камеру.

Перед тим як подавати до столу:

- збити вершки з цукром-пудрою.
- вийняти семіфредо із морозильної камери, перевернути його на таріль, зняти форму і харчову плівку.
- обмастити його навколо збитими вершками та обкласти свіжими ягодами малини.



