**Smotanové výrobky zo šľahaných hmôt - semifreda**

Semifreda sú originálne dezerty z Talianska. Ide o kombináciu piškót, ochutenej šľahačky a ovocia. Pri výrobe týchto dezertov je dôležitá ručná práca, lebo detaily v akých sú dezerty vyrobené nemožno využiť z automatu. Kombináciou surovín a postupu výroby vzniká úžasný originál. Výrobky sú dotvárané v mrazenom stave. Pred podávaním je potrebné ich dať na izbovú teplotu, aby zľahka zmäkli.

**Semifreda recept**

* Suroviny: polohrubá múka, vajcia, cukor, kyslá smotana, jogurty, šľahačka, ovocie, stužovač a ozdoby.
* Postup prípravy: upečieme si dva pláty piškóty na roládu. Jeden plát na základnú a druhý medzi krémy.
  + *suroviny na prvý plát:* 
    - 4 polievkové lyžice polohrubej múky, 4 vajcia, 4 polievkové lyžice kryštálového cukru a štipka soli.
  + *príprava prvého plátu:* z bielkov a štipky soli vyšľaháme pevný sneh. Postupne za šľahávame žĺtky, cukor a nakoniec ručne zamiešame múku. Hmotu rozotrieme na plech a pečieme pri teplote 180°C asi 6-10 minút. Po upečení necháme vychladnúť. Z vychladnutého plátu vykrojíme formičkami rôzne tvary. Potom formičky vyložíme fóliou a vložíme naspäť vykrojenú piškótu a vrstvíme náplň.
  + *prvá náplň obsahuje*: 2 kyslé smotany, 2 jogurty, pol až 1 ušľahanú šľahačku, cukor podľa chuti a želatínový stužovač za studena.

Druhá náplň je rovnaká ako prvá, len zmeníme jogurty a pridáme jahody bez šťavy a rozšľaháme s krémom a prisladíme práškovým cukrom podľa chuti.

* + Posledná vrstva je domáca želatína. Zliatu šťavu z jahôd doplníme do pol litra vodou, prifarbíme a prevaríme s pudingom. Nakoniec želatínu nalejeme na vychladnutý krém.

Zachladené semifreda vyberieme z formičiek a dozdobíme čokoládovými dekormi.

