

SEMIFREDDO AUX FRUITS DE LA PASSION

Extrait de Desserts simplissimes



Préparation : 10 min - **Repos :** 4 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** moule rectangulaire (Ø 18 cm)

Ingrédients : 4 à 8 personnes

- 200 g de crème fraîche épaisse froide - (30 % de mat. grasse) - 150 ml de crème liquide entière froide
 - (30 % de mat. grasse) - 75 g de sucre en poudre - 2 fruits de la Passion
-

1. Mettez la cuve en métal et le batteur au réfrigérateur pendant 30 minutes. Installez le batteur dans la cuve et versez tous les ingrédients (à l'exception des fruits de la Passion). Lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 7 (sans chauffer). La crème doit être bien ferme.

2. Ajoutez la pulpe d'un fruit de la Passion puis relancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 7 (sans chauffer).

3. Versez l'appareil dans un moule à cake chemisé de film alimentaire. Couvrez et placez au congélateur pendant 4 heures environ.

4. Pour servir, démoulez, retirez le film et étalez la pulpe de l'autre fruit de la Passion sur le dessus.

Cook Expert ■