DESSERT

# Semifreddo med popcorn och kolasås

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **6**

Denna efterrätt är lätt att göra men glöm inte bort att det ska stå i frysen minst 6 timmar. Den kommer garanterat att göra succé hos både vuxna och barn.

Jag som inte har glassmaskin tycker att semifreddo (italiensk glassliknande efterrätt) är ett utmärkt alternativ att laga.

45

## INGREDIENSER

**Semifreddo**
3 ägg
250 g mascarpone
2 tsk vaniljsocker
2 dl vispgrädde
1/2 + 1 dl socker

**Popcorn**
1 dl popcorn
4 msk solrosolja
lite flingsalt

**Kolasås**
2 dl strösocker
1 dl grädde
1 dl ljus sirap
2 msk kakao
2 msk smör
lite flingsalt

## GÖR SÅ HÄR

1. Semifreddo:Separera äggulor och äggvitor.
2. Vispa äggulor med ½ dl socker och vaniljsocker så att det ljusnar i färgen. Tillsätt mascarpone och vispa ihop.

3. Vispa grädden tjock i en separat bunke.

4. Vispa väggvitorna och 1 dl socker till tjock maräng (ska kunna gå att vända över huvudet).

5. Blanda vispgrädden och marängen i äggulesmeten. Vänd ner 4 dl popcorn.

6. Ta en avlång form och klä med plastfolie. Häll ner smeten. Ringla på lite kolasås, ca ½ dl och rör ner med en gaffel.In i frysen minst 6 timmar.

7. Popcorn:Värm upp oljan och lägg i ett popcorn så vet du när det är tillräckligt varmt. Häll i resten av popcornen, på med locket och slå av spisen. Skaka kastrullen lite så att oljan sprider sig över alla popcorn.När det är klart så ta av lock och salta.

8. Kolasås:Låt detta koka upp och koka i ca 5 minuter. Kommer att stelna efter att den kallnar.

9. Montering:Ta ut formen ur frysen och ta bort plasten.Lägg på ett snyggt uppläggningsfat. Garnera med popcorn och ringla över kolasås.