



Semifreddo med gresk yoghurt, honning og pistasjnøtter

Ingredients

- ♥ 350 g gresk yoghurt
- ♥ 1 dl flytende honning
- ♥ 4,5 dl kremfløte
- ♥ 1 dl melis

Pynt:

- ♥ flytende honning
- ♥ pistasjnøtter



Instructions

Pisk gresk yoghurt og flytende honning sammen i en bolle.

I en annen bolle piskes kremfløten til krem sammen med melisen. Vend den piskede kremen inn i yoghurten.

Fordel yoghurtkremen i 6 porsjonsformer. Jeg bruker her former laget av silikon, som det er lett å få iskremen ut av når den er fryst.

Sett formene i fryseren i noen timer og gjerne over natten.

Når isen er frossen, trykkes porsjonsisene ut av formene og over på desserttallerkener.

Pynt med flytende honning og pistasjnøtter.

La isen tine i noen minutter før servering, så den ikke er for hard når den spises. En "semifreddo" skal som sagt være litt halvfrossen i konsistensen.

Tips

♥ Gresk yoghurt er tykk i konsistensen. Fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Vil du ha tak i helt ekte gresk yoghurt, er det et godt tips å bruke yoghurten av det greske merket FAGE (fås kjøpt blant annet i en rekke Meny-butikker).

♥ Akasiehonning brukes både i iskremen og oppå isen.

♥ Fryser du isen i en beholder i stedet for porsjonsformer, bør du la den stå og tine i ca 15 minutter før servering. Server da flytende honning og pistasjnøtter ved siden av.

♥ Denne iskremen er egentlig en form for frossen yoghurt krem, som også smaker veldig godt som tilbehør til kaker og desserter. Se for eksempel Kanelkake med karamelliserte pekannøtter og yoghurt krem.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22300>