



## Oříškové semifreddo

veganský

Středně obtížné

40 minut + 5 hodin  
mražení

Pro 4 osoby



### Ingredience

500 ml ovesné smetany  
100 g vlašských ořechů  
100 ml javorového sirupu  
170 ml nálevu z konzervované  
cizrny (1 plechovka)  
50 g vanilkové hrašky  
50 g světlého třtinového cukru  
špetka vanilky

### Jak na to?

1. Připravte si máslo z vlašských ořechů: nejdříve v troubě ořechy opražte, trvá to asi 5 minut při 170 °C. Ještě teplé ořechy dejte do sekací nádoby a rozmixujte na ořechové máslo.
2. V hrnci promíchejte metličkou ovesné mléko s hraškou a vanilkou a za občasného míchání vařte 20 minut přikryté poklicí. Poté směs smíchejte s ořechovým máslem, javorovým sirupem a nechte vychladnout.
3. Z nálevu z cizrny vyšlehejte sníh natolik tuhý, aby držel v míse, když ji otočíte dnem vzhůru. Poté přidejte cukr a ještě alespoň 5 minut šlehejte, tak aby ve sněhu nebyly cítit krystalky cukru. Sníh bude ještě pevnější, nebojte se přešlehání.
4. Poté sníh opatrně smíchejte s ořechovým krémem a vše přelijte do vhodné nádoby. Může jít o silikonovou formu, ze které „cihličku“ nakonec vyloupnete. Jinak formu vyložte potravinářskou fólií, po zamražení pak semifreddo jednoduše vytáhnete. Dejte zamrazit alespoň na 5 hodin.
5. Před krájením nechte semifreddo 15-20 minut odpočinout při pokojové teplotě. Můžete zdobit roztopenou čokoládou a mletými ořechy.
  - Pro bezlepkovou verzi použijte sójovou nebo rýžovou smetanu.