

# Персиково-малиновое semifredo



На 100 грамм:  
Калорийность: **89,16 ккал.**  
Белки: **2,83 г.**  
Жиры: **5,17 г.**  
Углеводы: **8,08 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/persikovo-malinovoe-semifredo/>

## Ингредиенты:

- персик — 6 шт (консервированный)
- сок лимонный — 1 ст. л
- сахарозаменитель по вкусу
- желток яичный — 4 шт
- сливки (пожирнее) — 250 мл
- малина — 200 г (если замороженная - разморозить, слить сок и слегка просушить)

## Приготовление:

Персики порезать на кусочки. Положить в блендер, влить лимонный сок и сделать пюре. Отставить в сторону.

На водяной бане взбить желтки и сахарозаменитель - непрерывно, около 5 минут миксером, пока смесь не станет густой и бледно-жёлтого цвета.

Снять яичную смесь с огня, добавить в неё пюре из персиков и взбить вместе около 1 мин. Остудить.

Взбить сливки до состояния устойчивых пиков.

Добавить их в персиковую смесь. Аккуратно перемешать лопаткой.

Добавить малину (не измельченную), перемешать.

Выложить форму плёнкой, положить смесь, накрыть плёнкой и поставить в морозилку на 5-6 часов (десерт можно хранить в морозильной камере до 2 недель).

Перед подачей, опустите форму с десертом в горячую воду, обсушите и переверните на тарелку.