

Tort Mrożony Semifreddo

SKŁADNIKI

BEZA

125 g [BEZA ALFAPRO](#)

120 g WODA

125 g [CUKIER](#)

SEMIFREDDO

500 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

70 g [DELIPASTA TRUSKAWKOWA FABBRI](#)

100 g [SELEN FABBRI](#)

POLEWA TRUSKAWKOWA

160 g [TRUSKAWKA MROŻONA ALFAPRO](#)

20 g [PANNAMOUSSE FABBRI](#)

20 g [CUKIER](#)

120 g [POLEWA DO MARMURKOWANIA BOM BON FABBRI](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Na dolny blat bezowy (lekko posmarowany Bom Bon) nakładamy 1/2 masy, marmurkujemy polewą truskawkową i nakładamy resztę masy. Przykrywamy drugim blatem. Dekorujemy polewą truskawkową, bezikami, polewą Bom Bon.

Smacznego

