

Semifraid da frajas (ubain auters fritgs)



Per 4 - 6 purziuns duvrain nus:

800 grams farbuns/frajas
Il suc dad ina mesa citrona
3-4 tschaduns gronds zutger
2,5 dl groma entira
6 meringues

L'emprim prendain nus in zic dapli che la mesadad da las frajas, ca. 500 g, tagliain ellas en quadrels e faschain, ensemen cun il suc d'ina mesa citrona, ina buglia ordlonder, in purée. Lura sbattin nus 1 dl groma e maschadain ella cun la mesadad da noss purée. Quella maschaida mettain nus per ca. 2 uras en schelentera.

Il rest da las frajas, pia 300 g, tagliain nus en talgias finas e maschadain cun il rest dal purée. Tut segund stuain nus anc metter suenter in zic zutger. Avant che servir il dessert sbattin nus il rest da la groma, vul dir 1,5 dl, e cur che quella è dira smatgain nus viaden ils 6 meringues, pia faschain smieulas ord ils meringues e maschadain quai cun la groma.

Ed uss èsi mo anc da metter il dessert en in cup da dessert, il meglier vesi or sch'igl è in cup in zic aut. Là mett'ins en l'emprim in zic purée che nus avain maschadà cun talgias finas da frajas lura vegni sisur la groma cun ils meringues manizzads ed a la fin mettain nus anc sisur il semifraid da frajas.

Voilà - gia avain nus in dessert delizius.