

Sastojci:

- **1 jaje**
 - **2 žumanjka**
 - **100 g šećera**
 - **1 žličica arome vanilije**

 - **100 ml milerama**
 - **500 ml tučenog slatkog vrhnja**

 - **150 g malina**
 - **1 žlica šećera**
-
- U manjoj posudi, na laganoj vatri zagrijte maline i šećer pa kuhajte vrlo kratko, samo da se šećer rastopi. Ostavite da se hladi.
 - U vatrostalnu ili metalnu zdjelu stavite jaje, žumanjke, šećer i vaniliju, dobro mikserom izradite pa stavite nad lonac s kipućom vodom i kuhajte nad parom, uz stalno miješanje, dok krema ne postane svijetla i gusta. Maknite s vatre i ostavite da se hladi.
 - U hladnu kremu dodajte mileram, polako pjenjačem promiješajte pa kremi dodajte i tučeno slatko vrhnje.
 - Duguljasti kalup (za kruh) obložite prijanjajućom prozirnom folijom, ulijte kremu, dodajte ranije pripremljene maline pa stavite u zamrzivač i hladite 5-6 sati ili duže.
 - Semifreddo izvadite iz ledišta barem 10ak minuta prije poluživanje, prebacite ga iz kalupa na tanjur za serviranje, uklonite foliju pa režite na ploške. Najfiniji je kada kada se malo "opusti", postane kremast.