



SEMIFREDDO DI TORRONE

Zutaten (für 6–8 Personen)

- 3 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 4 dl Rahm
- 200 g Torrone, 1–2 Stunden im Voraus, oder am Vortag, ins Gefrierfach legen bis er hart wird.
Danach in einen festen Plastikbeutel geben und verschliessen. Den harten Torrone mit einem Wallholz in kleine Stücke (0,5–1 cm) zerschlagen.
- 3 frische Eigelbe

Zubereitung

1. Eiweisse und Salz zusammen steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt.
2. Rahm steif schlagen.
3. Eigelb und Torrone zusammenmischen.
4. Eiweiss und Schlagrahm sorgfältig mit dem Teigschaber unter die Eigelb-Torrone-Masse ziehen.
5. Eine Parfaitform (1 l) mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Torronefüllung einfüllen und zugedeckt ca. 4 Stunden gefrieren.

Servieren

Semifreddo auf ein Brett stürzen, Folie entfernen und in Stücke schneiden. Semifreddo auf einem Teller anrichten und etwas Himbeercoulis dazu servieren.

Tipp: Das Semifreddo lässt sich auch im Voraus zubereiten. Ca. 10 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Torrone ist ein Haselnuss-Nougat aus dem Piemont. Für dieses Rezept kann aber auch ein Mandel- oder Mandel-Pistazien-Torrone verwendet werden.

HIMBEERCOULIS

Zutaten (für 6–8 Personen)

- 300 g gefrorene Himbeeren
- 2 EL Zucker
- Himbeerlikör oder -geist nach Belieben

Zubereitung

Für den Coulis Himbeeren, Zucker und Likör in eine Pfanne geben, bei mittlerer bis schwacher Hitze auftauen lassen und anschliessend etwa 5 Min. weich köcheln. Je nach Säuregrad Zuckermenge erhöhen. Durch ein feines Sieb streichen. Das Püree zurück in die Pfanne geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Auskühlen lassen.