

Semifreddo met Frambozen en Italiaanse nougat

Italiaans toetje. Heerlijk bij een kopje verse espresso.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Italiaans toetje. Heerlijk bij een kopje verse espresso.

Bereidwijze

1. Gebruik voor het maken van de semifreddo, oftewel half bevroren ijs, een cakevorm met bakpapier. Zet hierna drie kommen klaar.
2. Doe in een kom het eiwit van de eieren, en in een andere kom het geel. Zorg dat het eiwit helemaal 'schoon' is en geen eigeel bevat, en klop deze stijf. Voeg aan de eidooiers de suiker en merg van het vanillestokje toe en meng met een garde of vork goed door elkaar.
3. Klop in weer een andere kom de slagroom stijf en voeg dan voorzichtig de slagroom met een pannenlikker door het mengsel met de eidooiers zodat je de lucht niet uit de slagroom slaat. Herhaal dit daarna met het eiwit.
4. Snijd de Italiaanse nougat reep in blokjes en schep samen met de frambozen door het mengsel en giet dan in de cakevorm. Dek het geheel goed af met folie en zet voor minimaal vier uur in de vriezer.

TIP Het beste maak je deze semifreddo een avond van tevoren en serveer je tijdens de picknick met nog meer vers fruit.

Ingrediënten

- 1 plak Italiaanse nougat
- 4 eieren
- 1 vanillestokje
- 55 gr kristalsuiker
- 500 ml slagroom
- 150 gr diepvries frambozen

accessoires