

Semifreddo

47

Typ: Nachspeise

Quelle:

Bemerkungen:

Zutaten: 3 Eigelb (Gewichtsklasse 4)
50 g Zucker
5 EL Marsala
10 Amaretti (oder 60 g Löffelbiskuit)
1 1/2 EL Orangenlikör
250 g Sahne

Rezept: Eigelb mit Zucker dicklich-cremig aufschlagen. Ins heiße Wasserbad auf dem Herd stellen. Nach und nach Marsala unterrühren. Kurz vorm Siedepunkt aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Amaretti zerbröckeln und mit Orangenlikör beträufeln. Eine Kastenform mit Alu- oder Klarsichtfolie auskleiden. Sahne steif schlagen und mit der Eiercreme verrühren. 1/3 davon in die Form geben, die Hälfte der Amarettibrösel darüberstreuen. Das zweite Drittel der Creme darüberstreichen. Die restlichen Amaretti darüberstreuen. Die restliche Creme darübergeben. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche stoßen, damit die Luftblasen entweichen. Die Form mit Folie zudecken und zwölf Stunden ins Gefriergerät stellen. Kurz vorm Servieren auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen, die Creme in Scheiben schneiden.