

Semifreddo al Torrone nocciole

Over het recept

Semifreddo-ijs met nougat. De nougat, een Piemonteese specialiteit die daar Torrone heet

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 2 eieren, gespitst
- 150 g witte basterdsuiker
- snufje zout
- 600 ml slagroom
- 300 - 400 g goede kwaliteit harde nougat, in stukjes gebroken
- 300 g pure chocolade van goede kwaliteit
- geschaafde amandelen

Werkwijze

- Klop de eidooiers met de suiker en het zout tot een bleke, luchtige massa. Voeg de slagroom toe en ga door met kloppen tot het mengsel dik en romig wordt.
- Hak de torrone in grove stukjes en spatel ze door de romige massa.
- Klop de eiwitten tot ze stijf, maar nog niet te droog zijn en spatel ze door het nougاتمengsel. Schenk het in een vierkante of ronde vorm en zet het tenminste 4 uur, maar liever nog een hele nacht, in de vriezer.
- Smelt voor het opdienen de chocolade au-bain-marie en giet dit over de semifreddo en strooi er wat geschaafde amandelen overheen.

Spatelen is een techniek waarbij de ingrediënten heel voorzichtig gemengd worden om de luchtigheid, die tijdens het kloppen is ontstaan te behouden.