

Semifreddo mit Pistazien und weißer Schokolade

Für 4 Portionen

2 Eier (M)	50 g Zucker	200 g Sahne
50 g Pistaziencreme	geriebene weiße Schokolade	Pistazien

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine fast weißliche Masse entsteht. Eiweiß unter die Eigelbmasse heben und mit dieser vermengen. Sahne ebenfalls steif schlagen und unter die Masse heben. Zuletzt die Pistaziencreme mit der Masse vermengen.

Eine Plastikform mit Frischhaltefolie auslegen, so dass diese überlappt. Die Masse in die Form geben und über Nacht in die Tiefkühltruhe stellen, damit das Semifreddo stockt. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen und dann stürzen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden, mit gehackten Pistazien und weißer Schokolade garnieren und mit einem gekühlten Glas Pineapple genießen.

Britta Welzer / Svenja Mattner-Shahi am 24. Oktober 2024