

extrem lecker und kalorienmächtig

Nougat Semifreddo

für 10 Portionen

Zutaten

für das Mandelkrokant

80g Zucker, 100g gehackte Mandeln, 1 Esslöffel Butter, 1 Tütchen Vanillezucker

für das Halbgefrorene

600ml Sahne, 2 Eier, 100g Puderzucker, 2 Esslöffel Marsala, 1/3 Ampulle Bittermandelaroma



Zubereitung

1. ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. Zucker, Vanillezucker und Mandeln gut mischen, die Butter in der Pfanne heiß werden lassen
3. nun die Zucker-Mandelmischung langsam unter ständigem Rühren in der Pfanne bräunen
4. die Masse nun auf dem Backblech ausstreichen und abkühlen lassen
5. wenn die Masse kalt ist, mit dem Nudelholz so zerkrümeln, dass die meisten Mandelstücke nicht mehr zusammenkleben
6. nun die Sahne in einer großen Schüssel steif schlagen
7. bei den Eiern vorsichtig Eiweiß und Eigelb trennen
8. die Eigelbe mit einem Viertel des Puderzuckers verrühren
9. die Eiweiße steif schlagen und dann den restlichen Puderzucker unterrühren bis sich glänzende Spitzen bilden
10. nun die Eigelbmasse unter die Sahne ziehen, dann ebenso den Eischnee
11. jetzt das Bittermandelaroma, den Marsala und den Mandelkrokant vorsichtig unterrühren
12. die Masse nun entweder in Portionsschälchen geben oder alles zusammen in eine Backform
13. die Formen mit Alufolie abdecken und einen Tag lang im Gefrierfach durchkühlen
14. zum Auslösen die Form mit warmem Wasser umspülen, die Masse kann dann gestürzt werden
15. noch etwa 5-10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann servieren

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Butterkekse, Schokolade oder Schokoraschel als Dekoration