



Desserten

Semifreddo met chocolade, meringue en rood fruit

Voor 6 personen.

Ingrediënten

50 gram rood fruit (rode bessen, frambozen, blauwe bessen)
100 gram pure chocolade
5 deciliter room (40%)
50 gram meringue
100 gram suiker
4 eieren

Bereidingswijze

Bekleed een bakblik voor cake met vershoudfolie of bakpapier. Hak de chocolade fijn. Klop de eidooiers met de suiker in een mengkom tot de mengeling licht en luchtig is (ruban). Klop de room lobbige. Klop het eiwit op tot hij in pieken blijft staan.

Meng nu de room in 2 keer onder de ruban. Spatel het opgeklopte eiwit onder deze massa en giet een bodem in de cakevorm.

Verdeel hierover 1/3 van de meringue en duw die een beetje in de massa. Strooi hier 1/3 van de gehakte chocolade over.

Herhaal stap 3, strijk de bovenkant glad en zet hem minstens 6 uur in de diepvries.

Haal nadien de semifreddo uit de vorm en werk hem af met rood fruit en chocoladeschilders.

Keukenbenodigdheden

Bakvorm

