



Desserten

## **Semifreddo van chocolade**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

125 gram pure chocolade

6 deciliter slagroom

75 gram hazelnoten (geroosterd)

2 eieren (gesplist)

175 gram poedersuiker

### **Bereidingswijze**

Hak de noten heel fijn. Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de slagroom stijf en schep de noten erdoor.

Klop 100 g poedersuiker door de eierdooiers tot ze licht van kleur en schuimig zijn. Klop in een andere kom de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de rest van de poedersuiker toe. Klop de eiwitten tot ze heel stijf zijn.

Roer de chocolade door het mengsel met de eierdooiers. Spatel de room erdoor en vervolgens de eiwitten. Vul de vormpjes met het mengsel en zet die 12 uur in de vriezer tot het hard is.

Zet de semifreddo 15 minuten voor het opdienen in de koelkast en haal ze daarna uit de vormpjes. Garneren met chocolade koffiebonen en opdienen met gesmolten melkchocolade.



