



Desserten

Friszoete semifreddo met crunch

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram veenbessen
2 eetlepels honing
100 gram witte chocolade
250 milliliters slagroom
4 eetlepels suiker
250 gram Griekse yoghurt
60 milliliters marsala
60 gram meringueschuimpjes (grof verkruid)

Bereidingswijze

Breng de veenbessen in een bodempje water aan de kook. Zet het vuur uit als ze beginnen open te barsten. Roer er de honing onder en laat even afkoelen.

Rasp de chocolade grof. Klop in een kom de slagroom met de suiker stijf. Spatel de slagroom door de yoghurt. Schep de chocolade, 2/3 van de meringuekruiden, de marsala en 2/3 van de veenbessen erdoor. Bekleed de kommetjes met vershoudfolie. Zorg dat de folie over de rand hangt. Verdeel het yoghurtmengsel over de kommetjes en zet 2 uur in de vriezer.

Trek de semifreddo uit de kommetjes, verwijder de folie en leg elke portie op een bordje. Garneer met de overgebleven veenbessensaus en meringue en serveer meteen.

