

Ristretto-Schokoladen-Semifreddo



Zubereitungszeit

25 Minuten + ca. 4 Stunden tiefkühlen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 590 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 41 g

Kohlenhydrate: 46 g

Zutaten für 4 Portionen

200 g Ristretto-Schokolade, z. B. Sogni di Caffè

2 frische Eier

100 g Zucker

2 dl Rahm

Zubereitung

1. Mit dem Sparschäler von der Schokolade einige feine Späne schneiden und für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Schokolade in kleine Stücke brechen. In einer Schüssel über einem lauwarmen Wasserbad vorsichtig schmelzen.
2. Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen. Schokolade zur Eigelbmasse rühren. Rahm und Eischnee unter die Masse heben. Masse in Gläser geben und zugedeckt ca. 4 Stunden tiefkühlen. Zum Servieren mit den beiseitegestellten Schokoladenspänen garnieren.