

Schokoladen-Semifreddo

Dessert für 8 Personen

Für 2 dreieckige Terrinenformen
à 30 × 5,5 × 5,5 cm
oder für 1 Cakeform à ca. 9 dl

- 200 g Schokolade Suprême
Noir Satin
- 2,5 dl Vollrahm
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 150 g Friletti au lait für die Garnitur
- 2 TL Kakaopulver

1. Terrinenformen mit Klarsichtfolie auslegen. 60 g der Schokolade fein hacken

und kühl stellen. Restliche Schokolade in Stücken mit 2 EL Rahm in eine Schüssel geben. Langsam über einem warmen Wasserbad schmelzen.

2. Ei, Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten zu einer hellen, luftigen Masse rühren. Restlichen Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen. Geschmolzene Schokolade beigeben, unter die Masse mischen. Die Hälfte der Masse in die vorbereiteten Formen füllen. Gehackte Schokolade darauf verteilen. Restliche Masse daraufgeben. Mit Friletti au lait belegen, sodass diese sich leicht überlappen und die Oberfläche abdecken. Ca. 8 Stunden tiefkühlen.

3. Zum Servieren Parfait stürzen. Mit den restlichen Friletti au lait belegen und mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem unter heissem Wasser vorgewärmten Messer in Stücke schneiden und sofort servieren.

**Zubereitung ca. 40 Minuten
+ ca. 8 Stunden tiefkühlen**

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 31 g Fett,
26 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/410 kcal

