

## Semifreddo al cioccolato

Halbgefrorenes mit Schokolade und Gewürzen  
Erinnerungen an den Panforte di Siena werden wach!

### Zutaten für eine Cakesform

3 Eigelb, 1 ganzes Ei und  
100 g Rohrzucker      zusammen schaumig schlagen

wenig Vanille, 2 EL Rum  
oder Brandy, 2 TL Lebkuchengewürz  
und 2 EL feingehackte, kandierte  
Orangenschale      dazugeben

200 g Milkschokolade und  
200 g dunkle Schokolade      im Wasserbad schmelzen

5 dl Rahm      steifschlagen

Die Schokolade zur Eier-Gewürzmasse geben,  
schnell den Rahm unterziehen und abfüllen in eine mit Klarsichtfolie  
ausgeschlagene Kastenform.

Beim Anrichten rundherum sehr grob gehackte karamellierte Mandeln  
dazulegen.



### VERONICAS TIPP

Es lohnt sich, kandierte Orangenschale selbst herzustellen. Sie schmeckt einfach köstlich (siehe Rezept Nr. 74) beim Kapitel «Vari/Conserve».

Ersetzt werden kann sie aber gut mit geriebener, frischer Orangenschale. Und wenn Sie kein Lebkuchengewürz im Vorrat haben, so geben Sie etwas Zimt, Nelkenpulver, Muskatnuss, Kardamom dazu – vorsichtig dosieren.