

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)
bem 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.