

Semifreddo met nougat en pijnboompitjes

Voorbereiding

20 minuten

Vriezen

4 uur

Moeilijkheidsgraad

**Makkelijk

Ingrediënten

- ✓ *Semifreddo (voor 4 – 6 porties):*
 - 50g poedersuiker
 - 4 grote eieren, gesplitst
 - 500ml room
 - 200g Vital amandelnougat, in stukjes
 - 100g fondantchocolade, in stukjes
- ✓ *Krokant van pijnboompitjes:*
 - 150g pijnboompitten
 - 90g suiker

Bereiding

- ✓ Plaats een grote, eerder ondiepe keramische schotel van ongeveer 2 liter inhoud in de vriezer.
- ✓ Rooster de pijnboompitten, zonder olie, en zet opzij.
Kook de suiker in een pot met 3 el water, tot de suiker karameliseert.
Voeg de pijnboompitten toe en giet uit op een licht geoliede bakplaat. Laat afkoelen en breek in kleine stukken. Vermaal grof in een elektrische blender.
- ✓ Om de semifreddo te maken heb je 3 grote kommen nodig.
Klop de suiker met de eidooiers op in de grootste kom, tot een bleek, crêmeus en dubbel zo volumineus resultaat krijgt.
Dit neemt enkele minuten in beslag, maar het is belangrijk dit goed te doen: het zal de semifreddo zalig licht maken.
- ✓ In een tweede kom, klop de room tot je zachte pieken verkrijgt. Klop de room echter niet teveel op, beter iets te lopend dan te stevig.
- ✓ Klop de eiwitten met een klein snuifje zout op in de derde kom tot je stevige pieken verkrijgt.
- ✓ Voeg de room en het eiwit toe aan het mengsel van suiker en eigeel.
Voeg de nougat en de chocolade toe, en spatel ze voorzichtig onder.
Breng de semifreddo zonder tijdverlies over in de keramische kom uit de vriezer, en plaats deze onmiddellijk terug in de vriezer.
De semifreddo perfect vriezen duurt ong. 4 uur.
Meng na 2 uur voorzichtig het grootste gedeelte van de gesuikerde pijnboompitjes onder de semifreddo. Hou een handvol over.
- ✓ Neem de semifreddo uit de vriezer en plaats hem gedurende 20 minuten in de koelkast voor het opdienen, dan gaat hij van hard naar perfect serveerbaar.
- ✓ Serveer in kleine kommetjes met de pijnboompitjes erover gestooid. **Geniet!**

