

Semifreddo mit Himbeeren

Zutaten: (für ca. 8 – 10 Personen)

300 g Himbeeren, leicht zerdrückt
6 Eier, verquirlt
250 Zucker
50 g Meringues, zerbröselt
7 dl Vollrahm, zu Schlagrahm geschlagen
wenig Vanillemark (aus ¼ Vanilleschote)

Cake-Form (oder andere grössere Form) mit Klarsicht-Folie ausgelegt

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker im Wasserbad (Schale in einer Pfanne mit simmerndem Wasser) so lange kräftig schlagen, bis die Ei-Zucker-Masse die Konsistenz einer Creme hat.

Dann die Schale mit der Eier-Zucker-Creme kalt schlagen. Die Schale dafür in einen grossen mit eiskaltem Wasser gefüllten Topf oder in den mit eiskaltem Wasser gefüllten Schüttstein stellen und die Creme so lang kräftig rühren, bis sie kalt ist.

Dann den Rahm, die Eier-Zucker-Creme, die leicht zerdrückten Beeren und das Vanillemark sorgfältig mischen. Die zerbröselten Meringues unterheben und die fertige Semifreddo-Masse in die vorbereitete Form füllen und gut durchfrieren lassen. Dauert 5 – 6 Stunden.
