

## Sommer satt genießen: Erdbeer-Zitronen-Semifreddo

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

8  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Semifreddo

#### Für die Zitronenschicht

4 Zitronen  
4 Esslöffel Wasser  
2 Esslöffel Zucker  
3 Esslöffel Limoncello  
2 Eiweiß

#### Für die Erdbeerschicht

200 g Erdbeeren (und etwas mehr für die Deko)  
2 Esslöffel Zucker  
1 Zitrone  
2 Eiweiß

#### Für die Keksschicht

Löffelbiskuits (nach Bedarf)

#### Besonderes Zubehör

Kastenform

- 1 -

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Dabei die Enden etwas überstehen lassen, sodass du das Semifreddo leichter herausheben kannst.

- 2 -

Für die Zitronenschicht Eiweiß steif schlagen. Zitronen auspressen. Zucker mit Zitronensaft in Wasser auflösen, Limoncello und Eiweiß unterrühren, kaltstellen.

- 3 -

Für die Erdbeerschicht Eiweiß steif schlagen. Zitrone auspressen und Schale abreiben, für die Deko verwahren. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, 15 Minuten ziehen lassen. Erdbeeren abtropfen lassen und Saft dabei auffangen. Erdbeeren pürieren, Eiweiß darunter heben.

- 4 -

Eine Schicht Erdbeercreme, dann eine Schicht Zitronencreme in die Form geben. Löffelbiskuits in den Erdbeer-Zitronensaft tunken und auf der obersten Schicht verteilen, mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Zitronenschale dekorieren.

Eine Erdbeere macht noch keinen Sommer. Aber wenn gaanz viele Erdbeeren auf eine Zitronencreme treffen und zusammen ein süß-saures halbgefrorenes Eis bilden, dann hast du Sommer satt. Und das solltest du Löffel für Löffel genießen!