

Süß geweckt: Semifreddo mit Kaffee und Baileys

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

8
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Semifreddo

300 g Kondensmilch
500 ml Schlagsahne
60 g Puderzucker
6 Esslöffel Instantkaffee
1 Schuss Baileys
100 g Zartbitterschokolade
Kakaopulver

Besonderes Zubehör
Kastenform

Kaffee oder was Süßes? Eis oder doch lieber einen Kuchen? Oder doch etwas Schoki? Sahne dazu? Viel zu viel auf einmal! Ne, eben nicht. Mit diesem köstlichen italienischen Halbgefrorenen Eiskuchen bekommst du alles in einem Stück!

- 1 -

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

- 2 -

Schokolade schmelzen, auf das Backblech geben und glatt streichen, ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

- 3 -

Sahne steif schlagen. Mit Puderzucker und Kaffee mischen. Kondensmilch und Baileys unterrühren.

- 4 -

Schokolade in zwei Rechtecke schneiden, in der Größe der Kastenform.

- 5 -

Eine Schicht Creme in die Form geben und glatt streichen. Eine Schokoplatte darauflegen. Creme und Schokoplatte abwechselnd schichten. Mit einer Schicht Creme abschließen, mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.