

Semifreddo mit Haselnüssen und Ramazzotti Amaretto Mandel

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für das Semifreddo

1 Vanilleschote
60 g Zucker
4 Eier
500 ml Sahne
1 Prise(n) Salz
4 cl Ramazzotti Amaretto Mandel

Für den Haselnusscrunch

150 g ganze Haselnüsse
100 g Zucker
2 Esslöffel Wasser

Besonderes Zubehör

Kastenform
Frischhaltefolie

Was in den USA als gängige Eissorte längst mein Herz erobert hat, findet man hier leider noch zu selten: Praline Ice Cream. Dahinter verbirgt sich karamellisierte Haselnuss in cremigstem Vanilleeis. Zeit, den Geschmack nach Deutschland zu holen, aber nicht als einfache Eiskugel, sondern schmelzend-zartes Semifreddo. Das Highlight des Desserts ist ein guter Schuss der neuen und

limitierten Sonderedition Ramazzotti Amaretto Mandel in der Eismasse, der wunderbar mit Karamell und Haselnuss harmoniert.

- 1 -

Für den Haselnusscrunch Backofen auf 220°C vorheizen und Haselnüsse auf ein Backblech geben. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten rösten.

- 2 -

Haselnüsse kurz abkühlen lassen, in ein Handtuch geben und die braune Haut abrubbeln.

- 3 -

Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen ohne umzurühren. Haselnüsse dazugeben und im Karamell wenden. Backblech mit Backpapier auslegen und Haselnusskaramell auf dem Papier verteilen. Karamell vom Topfboden in Streifen neben den Haselnüssen auf das Papier fließen lassen, sodass lange Stränge für die Deko entstehen. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Für das Semifreddo Vanillemark aus der Schote kratzen. Eier trennen. Eigelbe mit Vanillemark und Zucker schaumig schlagen. Eiweiße und Salz in einer zweiten Schüssel zu Eischnee schlagen. Schlagsahne in einer dritten Schüssel halbfest schlagen.

- 5 -

Haselnusskaramell mit einem scharfen Messer grob hacken. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Sahne unterheben und Haselnusscrunch mit Ramazzotti Amaretto untermengen.

Semifreddo mit Haselnüssen und Ramazzotti Amaretto Mandel

- 6 -

Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden und Semifreddo einfüllen. Mindestens 4 Stunden frieren lassen. Semifreddo aus der Form lösen, mit Karamellstreifen dekorieren und servieren. Nach Belieben mit Ramazzotti Amaretto beträufeln.