

Veganes Semifreddo mit Mandeln und Pistazien

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

8
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Semifreddo

100 g Mandeln
100 g Pistazien
80 g Mandelmehl
200 ml Mandelmilch
40 g brauner Zucker
500 g pflanzliche Schlagsahne

Besonderes Zubehör
Kastenform

Du möchtest auf tierische Produkte verzichten, aber nicht auf den guten Geschmack? Null Problemo! Dieses halbgefrorene Eis wird mit Mandelmilch und Mandelmehl zubereitet, dazu kommen geröstete Pistazien und Mandeln. Eine laktosefreie und vegane italienische Köstlichkeit - für alle ein Genuss!

- 1 -

Mandeln und Pistazien grob hacken. In eine Pfanne ohne Öl geben und anrösten, Zucker dazugeben. So lange rösten, bis sie karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

- 2 -

Mandelmilch und Mandelmehl aufkochen lassen. Wenn die Milch anfängt zu kochen, Mandeln und Pistazien unterrühren, auskühlen lassen. Ein paar Mandeln und Pistazien als Deko verwahren.

- 3 -

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

- 4 -

Sahne steif schlagen und mit der kalten Mandelcreme vermengen. In die Form geben und mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit gehackten Mandeln und Pistazien dekorieren.