

# Semifreddo al nocciole di langhe

Für 4 Personen

40gr Haselnusspaste  
2dl Rahm geschlagen  
100gr Eiweiss  
Prise Salz  
170gr Zucker  
30ml Wasser

Die Haselnusspaste warm stellen damit es flüssig wird.

Eiweiss mit Salz in die Rührschüssel geben aber noch nicht starten.

In einer Pfanne den Zucker mit Wasser bei mässiger Hitze ohne rühren erhitzen und zu Sirup kochen bis 118°C.

Bei 100°C das Eiweiss in der Maschine steif schlagen.

Den Zuckersirup ganz langsam zum Eiweiss geben und sehr steif schlagen.

Die Masse halbieren und in die eine Hälfte die flüssige Haselnusspaste begeben und den Rahm unterziehen. Masse sofort in Förmchen abfüllen und in den Tiefkühler stellen.

Die zweite Hälfte der Eischneemasse in einen Spritzbeutel füllen und Taler im Durchmesser der Förmchen auf ein belegtes Backblech spritzen.

Bei 120°C im Ofen ca. 60min backen.

Zum servieren die Förmchen (Semifreddo) mit den Meringues-Taler dekorieren.

Tipp:

Schokoladensauce passt perfekt dazu