

Rezept

Florentiner-Semifreddo

Ein Rezept von Florentiner-Semifreddo, am 19.04.2024

Zutaten

50 g Florentiner (optional mehr zur Deko)	4 Eigelb (M)
35 g weißer Zucker	1 Prise feines Meersalz
1 EL Cognac	25 g Schokoraspeln oder fein gehackte Schokolade (50% oder mehr)
200 g Schlagsahne	optional: flüssige Schokolade zur Dekoration

Rezeptinfos

Portionsgröße 6-8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auskleiden, befeuchtet man die Form vorher mit ein paar Tropfen Wasser, dann geht das leichter. Die Florentiner in der Küchenmaschine zu feinen Bröseln mahlen (optional mehr zur Dekoration mahlen).
2. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, dem Alkohol und der Prise Salz in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad aufschlagen, entweder von Hand mit dem Schneebesen oder mit den Schneebesen des Handrührgerätes. Sobald die Masse dick-schaumig ist (nach etwa 3-4 Min.), die Schüssel auf Eis oder in kaltes Wasser setzen und die Creme kalt schlagen.
3. Schokoraspeln und Florentinerbrösel unterrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und erst ein Drittel unter die Schaummasse rühren, dann den Rest behutsam unterheben, die Parfaitmasse soll so luftig wie möglich bleiben. In die vorbereitete Springform gießen und abgedeckt mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach fest werden lassen.
4. Je nach gewünschter Größe mit einem in heißen Wasser angewärmten langen Messer in 6 oder 8 Tortenstücke schneiden und wahlweise mit Amarenakirschen oder heißen Zimtkirschen, Florentinerbrösel und/oder einem Schokogitter aus geschmolzener Schokolade servieren. Lässt man das Semifreddo ein paar Minuten auf dem Teller antauen, schmeckt es besonders cremig.