

Rezept

Lemon-Curd-Semifreddo

Ein Rezept von Lemon-Curd-Semifreddo, am 18.04.2024

Zutaten

250 g Schlagsahne	1 Vanilleschote
250 g Crème fraîche	150 g Baisertropfen (Fertigprodukt)
300 g Lemon Curd	Meersalzflocken zum Bestreuen (z. B. Fleur de Sel; ersatzweise Vanillesalz)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kastenform à ca. 20 cm Länge (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, dabei an einer langen Seite so viel Folie zugeben, dass sie später über die Form geschlagen werden kann.
2. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und in einer zweiten Schüssel mit der Crème fraîche verrühren. Dann die Sahne mit einem Löffel unterschlagen.
3. Baisertropfen mit den Händen zerkrümeln. Einige Brösel für die Garnitur beiseitelegen, restliches Baiser mit einem Teigschaber unter die Sahnemischung heben. Den Lemon Curd ebenfalls unterheben, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Die Masse in die Kastenform füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
4. Das Semifreddo aus dem Tiefkühlfach nehmen, 15-20 Min. im Kühlschrank antauen lassen. Mithilfe der Folie aus der Form heben und auf eine Platte stürzen. Die Folie entfernen und das Semifreddo in Scheiben schneiden. Auf Dessertteller verteilen und mit den Salzflocken und dem restlichen Baiser bestreuen.