limoncino

www.limoncino-giulietta.ch
info@limoncino-giulietta.ch
facebook.com/limoncino-giulietta

SEMIFREDDO AL NOCINO

Rezept für 6 Personen

Krokant:
60g Zucker
0,4dl Wasser
60g Baumnusshälften

Topping:
50g Butter
100g Rohrzucker
50g flüssiger Honig
1,2dl Vollrahm
40ml Nocino

Semifreddo:
4 Eigelb
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2dl Milch
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
3dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung
Zubereiten: ca. 50min
Tiefkühlen: ca. 10min mit Glacemaschine / ca. 3 Stunden ohne Glacemaschine

Krokant: Zucker und Wasser einkochen, bis ein helles Caramel entsteht. Nüsse beigeben, caramellisieren. Sofort auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, auskühlen lassen.

Topping: Alle Zutaten unter Rühren erhitzen. Unter häufigem Rühren 10-12 Minuten köcheln, bis die Masse caramellisiert und dicklich wird. Auskühlen lassen.

Semifreddo: Eigelb, Zucker und Vanillezucker zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Milch und Vanillemark, sowie –stängel aufkochen. Stengel entfernen. Unter Rühren zur Ei-Masse geben. Alles in die Pfanne zurückgiessen. Unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, die Crème soll leicht binden. Auskühlen lassen. Nocino dazurühren, Rahm darunterziehen. In einer Glacemaschine gefrieren. Oder in ein tiefkühlgeeignetes Gefäss füllen, unter häufigem Rühren 2-3 Stunden gefrieren.

Semifreddo 5 Minuten auftauen lassen. Kugeln formen, mit Topping anrichten. Krokant darauf verteilen, sofort servieren.

Vorbereiten: Halbgefrorenes zubereiten, wie oben. In einen tiefkühlgeeigneten Behälter von ca.1l Inhalt füllen, einfrieren. Haltbarkeit: 2 Monate. Vor dem Anrichten 10-20 Minuten antauen lassen.