



www.limoncino-giulietta.ch
info@limoncino-giulietta.ch

SEMIDFREDDO AL LIMONCINO

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:

2 Eier
3 EL Zucker
1 Bio Zitrone (Abrieb)
½ Zitrone Saft
4-6 cl Limoncino
200ml Rahm
Optional zerstossene, gefriergetrocknete Himbeeren
100g frische Erdbeeren
Frische Minze zum Garnieren



Zubereitung

1. 2 Eier mit 2 EL Zucker und Saft von ½ Zitrone in einer Pfanne unter ständigem Rühren mit Schwingbesen erhitzen, bis es bindet. Wenn die Masse etwas fester wird, vom Herd nehmen und nochmal kalt rühren. **Limoncino** dazu und rühren.
2. Rahm mit 1 EL Zucker steif schlagen.
3. Rahm in eine Schüssel geben und das Ei-Zitronen-Gemisch nach und nach unter ziehen.
4. Zitronenabrieb und wahlweise zerstossene, gefriergetrocknete Himbeeren dazu.
5. Direkt in kleine Silikonförmchen oder in eine mit Frischhaltefolie belegte Kuchenform füllen. 6-8h in den Gefrierer stellen.
6. Vor dem Servieren ca. 5-10 Min. aus dem Gefrierer nehmen.
7. Erdbeeren vierteln und mit etwas Zitronensaft, Zucker und klein geschnittenen Minzblättern mischen.
8. Semifreddo auf einem Dessertteller mit Erdbeeren und einem Minzblatt garnieren.