

Semifreddo alla grappa di moscato

Semifreddo ist ein Eisdessert aus der italienischen Küche - auf deutsch „Halbgefrorenes“ - und im Prinzip einfach herzustellen. In diesem Rezept bekommt es durch Grappa ein besonderes Aroma.

Die Zutaten für 8 Portionen:

- 70 g Zucker
- 4-5 Eier
- 600 ml Schlagsahne
- Prise Salz
- 1 Vanillestange ausgekratzt
- 200 ml Grappa di Moscato (Am besten ist ein sehr aromatischer, gealterter Grappa!)

Zubereitung

1. Eier trennen.
2. Eigelbe, Zucker, Vanille und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit Schneebesen cremig schlagen. Wenn cremig, Masse von der Hitze nehmen und unter stetigem Rühren über einem vorbereiteten Wasser oder Eisbad runterkühlen und den Grappa zugeben.
3. In einer zweiten Schüssel die Schlagsahne steif schlagen.
4. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit der Prise Salz zu festem Eiweiß-Schnee schlagen.
5. Eiweißschnee und geschlagene Schlagsahne vorsichtig vermengen und dann das Eigelb unterheben – nicht zu heftig Rühren, sonst wird es zu dicht und nicht mehr fluffig.
6. Acht Formen befüllen, abdecken und für mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.
7. **wichtig:** Vor dem Servieren mind. 15 Minuten antauen lassen! Ggf. mit einer Amarena-Kirsche und einem Pfefferminzblatt servieren.

*Unser Mitglied **Carsten Schnoor** hat dieses Semifreddo erstmalig im Restaurant **Paradiso in Caseo** gegessen und war hin und weg! (Siehe auch Reiseempfehlung „Oltrepo Pavese“)!*

