Semifreddo al cappuccino



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 100 g brunt sukker
♥ 2 ss espresso kaffepulver
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 eggehviter
♥ 100 g Amaretti eller Amarettini (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og brunt sukker til luftig eggedosis. Bland i espresso kaffepulver og vaniljeekstrakt. Pisk kremfløten til krem i en annen bolle og bland kremen deretter med eggedosisen. Pisk eggehvitene til hvitt skum og fold i. Til slutt vender du i Amaretti-makronene.

Kle en liten avlang form som rommer 1 liter med plastfolie. Fordel isblandingen i formen og sett formen i fryseren i 4-5 timer (eller over natten), så iskremen fryser.

Ta formen ut av fryseren 15 min før servering. La isen tine litt i formen før du hvelver den over på et fat og drar av plast. Pynt fatet og isen med noen ekstra Amaretti.

Tips

♥ Makronene du ser på bildet er Amarettini som jeg har kjøpt i Roma. Amaretti fås kjøpt imidlertid også kjøpt i velassorterte, norske matvarebutikker. Amaretti

kjennetegnes av at de er harde og sprø i konsistensen. Den litt markante mandelsmaken ligner på den kjente, italienske mandellikøren Amaretto.

♥ Semifreddo oppbevares i fryseren. Husk å ta den ut av fryseren en stund før servering, så isen får den karakteristiske halvmyke konsistensen som den skal ha.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/semifreddo-al-cappuccino