



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 eggehviten 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 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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