

# Semifreddo Nocciola

## Over het recept

Hazelnoot semifreddo

### Ingrediënten

Voor 6 personen

- 250 g witte basterdsuiker
- 300 g hazelnoten
- 600 ml slagroom
- 2 eieren, gesplit
- 2 el Italiaanse notenlikeur
- pure chocolade

### Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Rooster de hazelnoten in een schone, droge koekenpan op laag vuur tot ze beginnen te verkleuren; laat ze niet aanbranden. Leg de hazelnoten op een schone theedoek, vouw de theedoek dicht en wrijf met je handen de hazelnoten in de theedoek heen en weer, zodat de vliesjes van de noten gaan.
- Smelt 200 g suiker in een steelpan op matig vuur tot hij goudbruin kleurt; beweeg de pan daarbij heen en weer, zodat de suiker gelijkmatig smelt. Voeg de hazelnoten toe en schud de pan tot de noten gelijkmatig met de gekaremelliseerd suiker zijn bedekt. Schenk de massa op vetvrij papier en strijk alles met de achterkant van een lepel glad, zodat de noten gelijkmatig worden verdeeld. Breek er, zodra de massa koud is, stuk af en doe ze in de foodprocessor. Maal ze fijn, maar niet al te fijn; er moeten nog stukjes hazelnoot en karamel herkenbaar zijn.
- Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een bleke, luchtige massa. Voeg geleidelijk de room toe en klop nog enkele minuten. Roer op het laatst de notenlikeur erdoor. Het mengsel moet de consistentie hebben van een dikke room. Spatel vervolgens het gemalen mengsel erdoor.
- Klop in een andere kom de eiwitten tot stijve pieken (het eiwit mag niet te droog worden) en spatel ze door het mengsel. Schep alles in zes kleine schaalpjes. Dek af met plasticfolie en zet de semifreddo minstens 4 uur, of een hele nacht, in de vriezer.
- Smelt voor het opdienen de chocolade au-bain-marie en giet dit over de semifreddo en strooi er wat geschaafde amandelen overheen.

*Spatelen is een techniek waarbij de ingrediënten heel voorzichtig gemengd worden om de luchtigheid, die tijdens het kloppen is ontstaan te behouden.*