



Semifreddo al limoncello

Over het recept

Een heerlijk gerecht parfait met limoncello

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 100 g suiker
- 1 dl water
- 5 cl limoncello
- 4 eieren op kamertemperatuur
- 20 cl slagroom
- paar blaadjes basilicum

Werkwijze

- Verwarm de suiker met het water in een steelpan op heel zacht vuur tot de suiker is gesmolten. Voeg het eigeel toe en klop deze enkele minuten goed door tot de bereiding schuimig en in volume is verdubbeld. Giet dit in een kom en laat het afkoelen.
- Klop de eiwitten heel stijf en klop ook de room op.
- Doe de limoncello bij de eierbereiding meng en voeg de geklopte room toe. Roer er dan voorzichtig de eiwitten onder.
- Verdeel het mengsel in de siliconen bakvormen en laat enkele uren in de diepvriezer opstijven.
- Haal de semifreddo uit de vormpjes en zet deze op een bord en zet dit nog even voor 20 minuten in de koelkast en serveer ze koel. Leg er een blaadje basilicum op.