

SEMIFREDDO

Letterlijk vertaald betekent semifreddo “half koud”.

Dit Italiaans nagerecht is dan ook een soort bevroren mousse; het lijkt op roomijs, maar je hebt er geen ijsmachine voor nodig.

Met semifreddo kan je dus eenvoudig zelf ijs maken,

Dit is een basis semifreddo recept waar je heel wat variaties op kan maken.

Ingrediënten voor een standaard semifreddo:

4 eieren

een snufje zout

500 ml slagroom

100 g kristalsuiker

1 vanillestokje of 1 kl vanille-extract



Bereidingswijze:

Bekleed alvast een bakblik met vershoudfolie. Plastiekfolie.

Dit helpt om de semifreddo na het invriezen weer los te maken.

Splits de eieren in twee aparte kommen.

Klop de eiwitten stijf met het zout tot je er pieken in kan trekken.

Tip: om het eiwit goed op te kloppen, heb je een vetvrije kom en garde nodig.

Smeer ze op voorhand in met wat citroensap of azijn, laat even drogen en je kan aan de slag.

Klop in de andere kom het eigeel met de suiker tot een schuimig en luchtig geheel.

Klop de slagroom stijf met de inhoud van het vanillestokje of het vanille-extract.

Spatel de helft van de slagroom door het eigeelmengsel en voeg dan de andere helft toe.

Voeg dan de helft van het eiwit toe en spatel dit er voorzichtig doorheen.

Daarna volgt de andere helft.

Tip: klop niet te lang, dan blijft de semifreddo luchtig.

Giet het mengsel in het bakblik en strijk glad.

Dek het eventueel af met plasticfolie en zet het in de vriezer tot het helemaal bevroren is (ongeveer 8 uur voor de zekerheid).

Haal de semifreddo 10 minuten voor het opdienen uit de diepvries (dit Italiaans nagerecht heet niet voor niets “half koud”).

Dankzij de vershoudfolie kan je de semifreddo normaal makkelijk uit het blik halen.

Lukt het toch niet goed, hou het bakblik dan eventjes in warm water.

Let wel op dat er geen water in het blik loopt.

Variaties op het basis semifreddo recept De “simpele” semifreddo is sowieso om je vingers bij af te likken, maar met deze variaties kan je hem extra lekker maken.

Maak eens semifreddo met een deel yoghurt in plaats van room.

Meng 125 ml slagroom, 80 g vloeibare honing, 200 ml yoghurt en doe er een handje frambozen doorheen. Lekker en licht! Fruit maakt je semifreddo extra zomers. Denk aan semifreddo met aardbeien, met citroen, met frambozen, kersen... Doe deze in stukjes door het beslag en gebruik eventueel ook als afwerking.