

Ingrediënten voor 6 personen

500 ml Griekse yoghurt 250 ml slagroom 6 eetlepels poedersuiker Rood fruit naar smaak (frambozen, bramen, aardbeien etc., eventueel diepvries) voor ca. 3 personen. Stuk of 10 amaretti (kleine bitterkoekjes) Muntblaadjes om te garneren

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Semifreddo met rood fruit

### Hulpmiddelen

Puddingvormpjes of een klein cakeblik, huishoudfolie en keukenmachine.

### Vorbereiding

Bitterkoekjes zijn lastig met de hand te verkrumelen, dus doe dat in de Keukenmachine. Halveer de vruchten. Als het niet de tijd van het jaar is voor rood fruit, dan kun je ook gemengd rood fruit of bosvruchten uit de diepvries gebruiken, o.a. te koop bij de Albert Heijn.

### Bereidingswijze

Sla de slagroom stijf met de suiker en spatel deze voorzichtig in een aparte kom door de yoghurt. Meng het fruit samen met de verkrumelde amaretti voorzichtig door het yoghurtmengsel. Bekleed de puddingvormpjes of het cakeblik met huishoudfolie. Zorg dat er voldoende folie over de randen hangt. Doe het mengsel in de vorm(pjes) en vouw de folie er overheen. Zet minstens 2 uur in de vriezer. Door de folie kun je heel gemakkelijk het ijs uit de vorm krijgen. Als je een cakevorm hebt gebruikt, snijd het ijs dan in plakken. Garneren met een blaadje munt en eventueel wat verse vruchten of een vruchtencoulis naar smaak.