

Ingrediënten voor 4 personen

100 g bloedsuiker 10 cl water 5
cl limoncello 4 eieren op
kamertemperatuur 1 busse
basilicum 20 cl slagroom

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Semifreddo met limoncello en basilicum

Makkelijk Italiaans nagerechtje dat bovendien super lekker is en snel gemaakt kan worden (15 min. + opstijven in de diepvriezer)

Hulpmiddelen

Siliconen bakvorm voor muffins

Bereidingswijze

-Verwarm de suiker met het water in een steelpan op heel zacht vuur tot de suiker is gesmolten. -Voeg de eigelen toe en klop enkele minuten krachtig door tot de bereiding schuimig en in volume verdubbeld is. -Giet in een kom en laat afkoelen. -Klop ondertussen 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. -Voeg een twaalftal fijngehakte basilicumblaadjes toe. -Verdeel het mengsel over een siliconen bakvorm voor muffins en laat enkele uren in de diepvriezer opstijven. -Ontvorm de semifreddotorentjes op de borden, zet ze 20 min. de koelkast en serveer ze koel, afgewerkt met basilicum.

