

Semifreddo van chocolade

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

175 gram pure chocolade
3 eiderdooiers
100 gram suiker
500 ml room (35%)
75 gram pistachenoten (fijngehakt + extra)
3 eiwitten

Bereidingswijze

1. **Bekleed een bakvorm met bakpapier.**
2. **Breek de chocolade in stukken en smelt au bain-marie. Laat afkoelen.**
3. **Klop de eierdooiers met de suiker stevig op. Meng de gesmolten chocolade hieronder.**
4. **Klop de slagroom stijf. Meng de slagroom met de noten onder de chocolademengeling.**
5. **Spatel de stijfgeklopte eiwitten er door.**
6. **Giet in de bakvorm. Bedek met huishoudfolie en zet voor minstens 3 uur in de diepvriezer.**
7. **Haal 15 minuten voor het serveren uit de vriezer. Snij in plakjes en werk af met gezouten pistachenoten.**