

Semifreddo di Torrone

Halbgefrorenes vom Torrone

Das süße Eiweißkonfekt mit Mandeln und Haselnüssen ist eine der wichtigsten Spezialitäten des Piemonts. Ein tolles Dessert ist daraus wirklich schnell gemacht.

250g Torrone
600g Sahne
ev. flüssige Schokolade

Torrone im Mixer zerkleinern. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig damit vermengen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform füllen und im Gefrierfach fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden und ev. mit flüssiger Schokolade verzieren.

