



Semifreddo al Caffè mit Schokoladensoße

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein italienisches „Sommer-Dolce“, kinderleicht, schnell gemacht

Zutaten

- Für das Semifreddo:
 - 240 g Ricotta
 - 200 ml geschlagene Sahne
 - 60 g Zucker
 - 6 EL starker Espresso
 - 1 Prise Salz
 - 50 g gestiftete Mandeln
- Für die Schokosauce:
 - 1 Tafel Bitterschokolade
 - 5 - 6 EL Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Semifreddo:

Schritt3

Die Mandeln zunächst in einer Stielpfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Schritt4

Den Ricotta mit dem Zucker und dem Salz glatt verrühren, den Espresso dazu geben..Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt5

In Rinnen, Pastetenformen (Mit Klarsichtfolie ausgekleidet) oder Portions -- Timbale, ersatzweise Kaffeetassen geben und 3 - 4 Stunden im Tiefkühlfach frieren.

Schritt6

Eine ½ Stunde vor dem Servieren herausnehmen, in den Kühlschrank stellen, antauen lassen.

Schritt7

(Denn ein wirklich leckeres Parfait darf nicht zu kalt serviert werden um seinen unvergleichlichen Schmelz zu entwickeln)

Schritt8

Die Schokosoße:

Schritt9

Die Bitterschokolade zerbröckeln und auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen; mit der Milch verrühren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Semifreddo portionieren oder stürzen, anrichten und mit der heißen Schokolade beträufeln, die gebräunten Mandeln darüber streuen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** erfrischend, kinderleicht, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/semifreddo-al-caffe-mit-schokoladensosse/>