

SEMMI FREDDO

Ingrediënten:

10 eieren
300 gram suiker
225 gram amaretti
500 gram mascarpone
350 gram magere kwark
14 eetlepels advocaat
150 gram gedroogde abrikozen
150 gram walnoten
0.6 dl massala (noten wijn)
4 dl slagroom
6 eetlepels suiker
14 eetlepels verkrumelde Amaretti (koekjes cantuccini Italiaans)
14 Amarene kersen
blaadjes mint



Bereiding:

Snij de abrikozen in stukjes en laat ze in de marsala weken.

Plet de walnoten.

Splits de eieren, klop de eidooiers tot lichtgeel.

Roer de mascarpone los en meng deze samen met de kwark en de advocaat door het eidooiermengsel.

Laat de abrikozen uitlekken en meng deze samen met de noten door het mengsel.

Kruimel er ten slotte de amaretti over en roer ze door het mengsel.(225 gr)

Klop de eiwitten met de suiker stijf en spatel deze door het mengsel.

Verdeel het mengsel over 14 schaaltes en zet tot gebruik (minimaal een uur) in de koelkast.

Klop voor het serveren de slagroom stijf met de suiker en spatel dit over in een spuitzak.

Spuit een mooie toef slagroom op de semmi freddo en garneer met de verkrumelde Amaretti.(4 eetl)

Garneer tenslotte met een Amarene kers en een blaadje mint en serveer direct.