

# HALBGEFRORENES AUF WEISSER SCHOKOLADE



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 beutel Neutrales Basispulver Für Semifreddo
- 1,3l frische Sahne
- 55g Pistazie-Creme
- 55g Torroncino Creme
- 300g weiße Schokolade

## METHODE

- Mithilfe einer Knetmaschine 1 Liter Sahne zusammen mit dem Beutel für Halbgefrorenes schlagen.
- Sobald die optimale Konsistenz erreicht ist, die Mischung in zwei Teile teilen.
- Einen Teil mit der Pistaziencreme und den anderen mit der Nougatcreme vermischen.
- In die entsprechenden Formen für Halbgefrorenes mit einem Spritzbeutel 50 g Halbgefrorenes mit Nougat gefolgt von 50 g Halbgefrorenem mit Pistazie füllen.
- Das Halbgefrorene für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die restlichen 300 g Sahne in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die in Stücke geschnittene Schokolade einrühren.
- Gut durchrühren bis die Schokolade ganz aufgelöst ist und sie in die Mitte eines tiefen Tellers geben, das Halbgefrorene darauf anrichten und nach Geschmack dekorieren und servieren.

## PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Neutrales Basispulver  
Für Semifreddo**



**Pistazie-Creme**



**Torroncino Creme**