

Vanille semifreddo met Nutella®

Makkelijk

4 h 20 min



INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

4 eieren

100 g kristalsuiker

400 g slagroom

120 g Nutella®

bladgoud om te versieren

BEREIDING



1

Leg de 8 silicone cakevormpjes in de vriezer.

Klop in een kom de eiwitten met 30 g suiker.

Klop de room in een andere kom.



2

Klop in een derde grote kom de eiwitten en 70 g suiker met een eierklopper tot het mengsel volumineus en zacht wordt.

Meng deze drie mengsels met een zachte spatel door elkaar.

Haal de cakevormpjes uit de vriezer.



3

Giet het mengsel in de cakevormpjes.

Plaats het dessert ten minste 4 uur in de vriezer.



**4**

Draai de 8 semifreddo om op een serveerschaal en breng met een spuitzak Nutella[®] aan op elke semifreddo.

Besprenkel met een paar flintertjes bladgoud.