

## Weihnachtliches Semifreddo



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Dessert, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht, Mittel
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Das weihnachtliche Semifreddo ist perfekt abgestimmt auf die Advents - oder Weihnachtszeit. Die Italiener nennen es „Semifreddo“, die Franzosen hingegen „Parfait“. Ursprünglich ist es ein typisch italienisches Dessert, das sich perfekt zu jedem Anlass genießen lässt. Die Grundzutaten des Semifreddos sind Eier, Zucker und Mascarpone. Im Weihnachts-Menü ist es oft eines der absoluten Highlights. Bei der Ausführung des Rezepts sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Ob sie das Semifreddo um eine weihnachtliche Note, wie Zimt ergänzen oder ein paar Früchte hinzufügen ist ganz egal. Das Rezept lässt sich perfekt in jede Jahreszeit integrieren und schmeckt in allen möglichen Kombinationen wirklich klasse.

## Zutaten

- Für 1 Kastenform von 10 x 24 cm: 20 Löffelbiskuits .
- 250 g Mascarpone
- 200 g geschlagene Sahne
- 5 - 6 EL Baileys
- 50 ml abgekühlter Espresso
- 50 g Puderzucker
- Kakaopulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

### Schritt2

Zunächst die Sahne steif schlagen und den Puderzucker dazu geben. Anschließend sollte die Mascarpone untergehoben werden. Sobald eine einheitliche Masse entstanden ist, könne ein 3 - 4 EL dieser auf den Boden der Form gestrichen werden.

### Schritt3

Nun werden die Espresso mit dem Baileys vermischt. Im nächsten Schritt werden 6 Löffelbiskuits kurz beidseitig in die Mischung getaucht und nebeneinander auf der Cremeschicht verteilt. Dieser Vorgang wird wiederholt bis die Creme leer ist. Wichtig ist hierbei, dass mit einer Cremeschicht geendet wird.

### Schritt4

Das Semifreddo sollte nun mindestens für 5 Stunden im Tiefkühlschrank ruhen. Es empfiehlt sich jedoch dieses eine ganze Nacht im Gefrierer zu lassen.

### Schritt5

Ein Parfait kann nur seinen unvergleichlichen Schmelz entwickeln, wenn es nicht steinhart gefroren serviert wird, Darum bitte zeitig heraus nehmen. Anschließend sollte es mit Kakao bestreut und in fingerdicke Scheiben geschnitten werden.

**Rezeptart:** Desserts, Eisparfaits, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Zutaten:**Biskuit, eier, Mascarpone, Puderzucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-semifreddo/>