



FERRERO ROCHER KOFFIE SEMIFREDDO

Duur: Porties: Niveau:
🕒 40 min 🍽️ 8 personen ●○○ Eenvoudig

Ingrediënten

Ferrero Rochers	8
Double cream (of 1 deel mascarpone gemixt met 2 delen slagroom)	650ml
Kristalsuiker	160g
Eiwitten	3
Instantkoffie	20g
Pure chocolade	250g
Koffiebonen	1tl
Eetbaar bladgoud	1

Ferrero Rocher koffie semifreddo ~ bereiding

1. Giet 40g water in een pan, voeg de kristalsuiker toe en breng aan de kook. Voeg de instantkoffie toe en meng met een lepel tot het is gesmolten. Klop ondertussen de eiwitten met een elektrische handklopper en giet geleidelijk over de hete koffie, terwijl u blijft kloppen. Laat afkoelen.
2. Klop 500ml double cream en meng het door het koffiemengsel. Giet de helft van het mengsel in een tulbandvorm van 20cm. Hak 50g pure chocolade fijn en laat dit smelten, giet daarna in de vorm, voeg de gemalen koffiebonen en het overgebleven koffiemengsel toe.
3. Maak de bovenkant glad met een spatel en zet 4-5 uur in de vriezer. Hak de overgebleven chocolade fijn en smelt het door er de hete overgebleven double cream over te gieten. Stort de bevroren koffiecrème op een serveerschaal, giet de chocoladeganache eroverheen en maak het compleet met zes Ferrero Rocher-bonbons en een paar stukjes eetbaar bladgoud.

Serveer met één Ferrero Rocher per portie.

Allergenen: hazelnoten, room, ei, sojalecithine