



## Toblerone semifreddo

Datum: 25-01-2016  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Frans Winkelmolen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 250 g Toblerone chocolade
- enkele amaretti koekjes
- 2 vanillestokjes
- 5 verse eieren
- 625 ml slagroom
- 125 g en 6,5 eetlepels suiker
- 625 g kersen
- 450 ml kersensap
- 2,5 eetl. maïzena
- ronde vormpjes

### **Bereidingswijze:**

Hak de Toblerone fijn maar laat er ook nog wat stukken inzitten. Doe hetzelfde met de Amaretto koekjes. Week de vanillestokjes even in een bodempje hete melk en schrap deze leeg. Splits de eieren. Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom. Klop apart de slagroom. Zet eiwit en slagroom afgedekt in de koelkast

Klop het vanillemerg, de eidooiers en 125 gram suiker met de handmixer tot een witte crème. Roer eerst de Toblerone, de koekjes, vervolgens de slagroom en tenslotte het eiwit door het eidooiermengsel. Vul de vormpjes met deze massa en zet minimaal 2 uur in de vriezer.

Was de kersen en verwijder de steeltjes en de pitten (is al gedaan). Breng het kersensap met 8 eetlepels suiker ( of meer of minder, proeven) aan de kook. Roer de maïzena glad in en kopje met enkele eetlepels water en bind het kokende kersensap beetje voor beetje hiermee tot je een mooie, iets gebonden saus hebt. Voeg de kersen toe en kook 2 minuten op laag vuur.

Neem de semifreddo uit de diepvries ongeveer 10-15 minuten voor het uitserveren. Het mag niet hard zijn. Maak met een ring een bodempje van verkruimelde Amaretti koekjes. Zet hierop de semifreddo. Dien de semifreddo op met de warme kersen en saus. Laat dit er mooi overheen lopen.