

# Espresso-Semifreddo

Für 2 Personen

## Zutaten

1 Ristretto (kleiner, sehr starker Espresso)  
40 g Zucker  
1 Eigelb  
1 dl Rahm  
1 Eiweiss  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
etwas Kakaopulver zum Bestäuben  
nach Belieben geschlagener Rahm



## Zubereitung

Küchengeräte:  
Espresso-Maschine zum Herstellen des Ristrettos  
Esslöffel  
3 kleine Schüsseln  
Handrührgerät, Mixstab oder Schwingbesen  
Massbecher  
Gummispachtel  
2 Souffléförmchen oder Tassen

Zeitaufwand:  
Zubereitung: 15 Minuten  
Gefrieren: mindestens 1 Stunde

Die Zubereitung

1. Den Ristretto zubereiten und heiss mit 1 gestrichenen Esslöffel des Zuckers verrühren. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen in einer kleinen Schüssel den restlichen Zucker und das Eigelb mit den Quirlen des Handrührgerätes, dem Mixstab oder Schwingbesen zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
3. In einer weiteren Schüssel den Rahm steif schlagen.
4. In einer dritten Schüssel das Eiweiss steif schlagen (unbedingt vorher die Quirle oder den Schwingbesen gut abwaschen, damit sie fettfrei sind! Wenn es fast ganz steif ist, unter Weiterrühren den Vanillezucker einrieseln lassen und noch kurz weiterschlagen.
5. Den Ristretto zur Eigelbcreme rühren. Dann mit einem Gummispachtel zuerst den Schlagrahm, anschliessend den Eischnee unterziehen.
6. Die Creme in Souffléförmchen oder Tassen füllen und mindestens 1 Stunde tiefkühlen.
7. Ist das Semifreddo vor dem Servieren hart gefroren, im Kühlschrank 20–30 Minuten antauen lassen. Mit Kakaopulver bestreuen und nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm garnieren.