



# Semifreddo van chocolade



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

175 gram pure chocolade  
3 eierdooiers  
100 gram suiker  
500 ml room (35%)  
75 gram pistachenoten (fijnggehakt + extra)  
3 eiwitten

## Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een bakvorm met bakpapier.
- 2.** Breek de chocolade in stukken en smelt au bain-marie. Laat afkoelen.
- 3.** Klop de eierdooiers met de suiker stevig op. Meng de gesmolten chocolade hieronder.
- 4.** Klop de slagroom stijf. Meng de slagroom met de noten onder de chocolademengeling.
- 5.** Spatel de stijfgeklopte eiwitten er door.
- 6.** Giet in de bakvorm. Bedek met huishoudfolie en zet voor minstens 3 uur in de diepvriezer.
- 7.** Haal 15 minuten voor het serveren uit de vriezer. Snij in plakjes en werk af met gezouten pistachenoten.