

## Semi freddo torrone 8-10 pers



### Ingredienser:

- 2 pasteuriserede æggehvider
- 1 knsp salt
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 125 g sukker
- ½ l piskefløde
- 250 g hård italiensk nougat (torrone)
- 100 g hasselnøddekerne
- ½ dl sukker
- 100 g lys nougat
- ½ dl piskefløde

### How to:

1. Pisk æggehviderne luftige og stive med salt
2. Pisk æggeblommerne og sukker til luftig æggesnaps
3. Tilsæt piskefløde og pisk til konsistensen er som flødeskum
4. Knus nougaten i en multihakker eller foodprocessor og vend den i iscremen
5. Vend dernæst de stiftpiskede æggehvider i og fordel iscremen i 8-10 muffinforme
6. Sæt isen i fryseren til næste dag

- 7. Rist nødderne på en tør pande, til skallen brister, gnid skallen af i et viskestykke**
- 8. Smelt sukkeret på en pande og vend nødderne i karamellen**
- 9. Afkøl på bagepapir og halver inden servering**
- 10. Smelt nougaten i en gryde for svag varme, sammen med fløde**
- 11. Tegn nogle streger på tallerkenen med nougatsauce og drys med nødder**
- 12. Vend isen ud på tallerkenen, hæld nougatsauce over og server**