

Oppskrifter 17.11.2012 – Klubbmøte hos Jan Øve

Semifreddo

NØTTER

150 g nøtter, gjerne en blanding av hasselnøtter, pistasjnøtter og flere

200 g sukker

solsikkeolje, eller annen nøytral olje til pensling

SEMIFREDDO

1 stk vaniljestang

4 stk eggeplomme

4 ss sukker

4 stk eggehviter

1/2 ts salt

3 dl kremfløte

NØTTER

På et fat eller ildfast form, smør på solsikkeolje (for at ikke nøttene skal sette seg fast). Ha nøttene i en tørr stekepanne på middels varme. Dytt litt rundt på dem underveis. Når de er ristet ferdig, ha i sukkeret. La det smelte mens du forsiktig rører rundt. Når det er en lys og jevn karamellfarge har du alt sammen over på det oljede fatet. La det ligge til det stivner.

Når det er stivt, knekk det opp i biter. Kjør karamellnøttene i en kjøkkenmaskin. Pass på at det ikke blir helt pulverisert.

SEMIFREDDO

Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene. Ha frøene i en bolle med eggeplommene. Pisk dette med fire spiseskjeer sukker til det blir hvitt. Ha i kald kremfløte og pisk til det blir tykt.

Ha eggehvitene i en annen, helt ren bolle. Pisk dem stive med litt salt. Vend forsiktig eggehvitene inn i eggeplommeblandingen. Bland inn nøttene, men spar litt til pynt.

Du kan ha alt i en bolle og sette i fryseren. Men, det er enklere å det over i serveringsglass eller boller som du setter i fryseren i ca 30-60 minutter før servering.

Drikke

En god dessertvin