



Himbeer Semifreddo

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	400 g
Puderzucker	2 EL
Bio Limetten	1 St.
Schlagsahne	250 ml
Vanillinzucker	1 Päckchen
Sahnejoghurt Griechischer Art	500 g
Schokolade, Weiß	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Kastenform 30 cm

1. Himbeeren antauen lassen. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, sodass die Enden etwas überlappen und ins Tiefkühlfach geben. Die Hälfte der Beeren beiseitelegen. In einem hohen Gefäß restliche Himbeeren mit 2 EL Puderzucker fein pürieren.
2. Limette waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einem hohen Gefäß Sahne mit Vanillinzucker, 1 TL Limettensaft und dem Limettenabrieb mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Griechischer Joghurt vorsichtig unterheben, sodass eine homogene Masse entsteht.
4. Eine Schicht Joghurtcreme in die Kastenform geben und die Hälfte der Himbeeren und pürierte Himbeeren darauf verteilen. Mit restlicher Joghurtmasse abschließen. Himbeer Semifreddo im Tiefkühlfach ca. 3 St. komplett durchfrieren lassen.
5. Fertiges Himbeer Semifreddo einige Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. Es sollte etwas antauen. Mit restlichen Himbeeren dekorieren, weiße Schokolade frisch darüber raspeln und servieren.

Viel Freude beim Genießen

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	12 g