

Semifreddo con le mele Boskop

Halbgefrorenes mit Boskopäpfeln

Zutaten für 8–10 Personen

5 Eigelb und
200 g Zucker gut schaumig rühren

600 g Apfelmus gezuckert darunterziehen

5 dl Vollrahm steifschlagen, darunterziehen
in eine mit Klarsichtfolie ausgeschlagene Kastenform füllen und in den Tiefkühler.
Dieses Halbgefrorene wird nie ganz hart.

Das Apfelmus haben wir vorrätig im Tiefkühler.

Grundrezept Apfelmus:

1 kg Äpfel gerüstet mit wenig Wasser aufkochen und passieren, dann
300 g Zucker dazugeben und soweit erwärmen, dass der Zucker gut geschmolzen ist.

Auf den Teller zuerst etwas Apfelmus geben, das Halbgefrorene darauflegen und
das Ganze mit etwas Mandelkrokant bestreuen!

