

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Tiramisu Semifreddo mit Schokoladensplittern

Zutaten

150 ml Espresso
3 EL Amaretto, Rum oder Kahlua
200 ml Schlagsahne
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
20 g VIVANI „Feine Bitter 75 %“ Schokolade
ca. 12-15 (Dinkel-)Löffelbiskuits

Optional: etwas Kakao und Schokolade zum
Garnieren

So wird's gemacht

- 01** Eine mittelgroße Kuchenkastenform mit Butterbrotpapier oder alternativ Frischhaltefolie auslegen.
- 02** Den Espresso kochen, zur Seite stellen und abkühlen lassen. Den Amaretto o.Ä. unterrühren.
- 03** Die Schlagsahne mit dem Mascarpone mit einem Handrührgerät in einer Schüssel cremig aufschlagen und den Puderzucker einrieseln lassen, bis die Masse mittelsteif ist.
- 04** Die Zartbitterschokolade auf einer Küchenreibe grob raspeln.
- 05** 3 EL von der Creme auf dem Boden der Kuchen verteilen. Dann ein paar Löffelbiskuits nacheinander kurz auf beiden Seiten in den Espresso tauchen und leicht in die Creme drücken.
- 06** Nun im Wechsel Mascarponecreme, ein paar Schokosplitter und getränkte Löffelbiskuits in die Kuchenform schichten. So fortfahren bis sich drei Cremeschichten und drei Biskuitschichten ergeben. Zum Abschluss alles mit etwas Mascarponecreme bestreichen.
- 07** Die Form ein paar Mal auf den Tisch klopfen, damit kleine Luftblasen entweichen und die Creme sich gleichmäßig verteilen kann.
- 08** Die Kuchenform abdecken und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
- 09** Das Semifreddo ca. 5-10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen, stürzen und das Papier oder die Folie vorsichtig entfernen Mit etwas Kakao oder verbleibenden Schokoladensplittern garnieren und genießen.

Tipp: Wer es noch schokoladiger mag, kann etwas mehr Schokolade nehmen und die Schokoladensplitter direkt unter die Mascarponecreme mischen.