Semifreddo-Dessert aus Singapur



Adaption eines großartigen Dessert aus dem Buch Shiok Singapur. Eine leckere Creme mit karamellisierten Mango-Würfeln und einer crunchigen Nuss-Karamell-Schicht und das alles als Semifreddo (Halbgefrorenes).

6-8 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit:

ZUTATEN

Für die karamellisierte Mango

- 1 Mango (oder Ananas)
- 1 EL Butter
- 30 Rohrohrzucker (oder Palmzucker)
- 1/4 TL Zimt
- 1 Prise feines Meersalz

Für den Nuss-Crunch

50 g geröstete, grob gehackte Haselnusskerne (oder Macadamia-Nusskerne)
40 g Zucker
1 Prise feines Meersalz

Für die Creme

3 Eigelb (Größe L)
50 g Zucker
1 Prise feines Meersalz
1 EL Rum
25 g Kokosmehl (oder Kokospulver)
250 g Sahne

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform (20 cm Ø) so mit Frischhaltefolie auskleiden, dass die Folie am Rand übersteht. Zur Seite stellen.
2. Die Mango schälen und ca. 150 g 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker, Zimt und 1 Prise Salz dazugeben und so lange bei mittlerer Hitze verrühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann die Mango-Würfel dazugeben, kurz aufschäumen lassen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten karamellisieren lassen. Ab und zu mal umrühren. Anschließend zu Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Für den Nuss-Crunch den Zucker in einer Pfanne unter Rühren erhitzen bis er komplett geschmolzen ist und beginnt zu karamellisieren. Die gehackten Nüsse zügig einrühren und mit einer Prise Salz würzen. Auf das Backblech streichen und abkühlen lassen.
5. Für die Creme die Eigelbe mit Zucker und einer Prise Salz in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad 4-5 Minuten cremig aufschlagen. Den Rum und das Kokosmehl unterrühren. Die Schüssel in kaltes Wasser stellen und

die Creme kaltrühren. Die Sahne steifschlagen. 1/3 der Sahne unter die Creme rühren, den Rest vorsichtig unterheben.
6. Die Nussmasse in Stücke brechen und im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Brösel in die Springform geben und am Boden andrücken. Die Creme vorsichtig darauf verteilen und glattstreichen. Abschließend noch die Mango-Würfel darauf verteilen.
7. Die Form abdecken und für mindestens 4 Stunden einfrieren.
8. Vor dem Servieren das Semifreddo mit Hilfe der Frischhaltefolie aus der Form nehmen und in Tortenstücke schneiden.