

## *Toblerone Semifreddo* (für 10-12 Personen)



### *Zutaten:*

200g Toblerone  
1 Vanilleschote  
4 frische Eier (Größe M)  
500g Schlagsahne  
100g + 5 EL Zucker  
500g Sauerkirschen  
3/8l Kirschnektar  
1-2 EL Speisestärke  
Packpapier  
Frischhaltefolie

### *Zubereitung:*

Eine Kastenform (ca. 1,5l Inhalt) mit Backpapier auslegen. Für die Eismasse Toblerone fein hacken. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark mit einem Messer herauskratzen. Eier trennen, Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und zugedeckt kalt stellen.

Vanillemark, Eigelb und 100g Zucker mit dem Schneebesen des Rührgerätes 3-5 Minuten weißcremig aufschlagen. Erst Toblerone, dann Sahne, dann Eischnee unterheben. Masse in der Form glatt streichen. Mit Folie abdecken, mindestens 5 Stunden einfrieren. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Nektar mit 5 EL Zucker aufkochen. Stärke mit 2-3 EL Wasser glatt rühren und den Nektar damit binden. Kirschen zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Semifreddo in der Form bei Zimmertemperatur 10-15 Minuten antauen lassen. In Scheiben schneiden, evtl. den Rest wieder einfrieren. Semifreddo und heiße Kirschen anrichten. (Falls Kirschen übrig bleiben, in Schraubgläsern kalt aufbewahren.)

Guten Appetit  
wünscht Ihnen das Lehrer-Kochteam des PMHG