



PRESSEINFORMATION

November 2017

Zwischen Kuchen, Eis und Hochgenuss: Amarula Semifreddo mit Mandelkrokant

Unabhängig von Temperatur und Jahreszeit freuen sich viele auf einen Dessertklassiker immer besonders: Eis! Am besten noch mit Amarula. Das cremige Amarula Semifreddo mit knackigem Krokant vereint Kuchen mit Eis und Amarula mit noch mehr Hochgenuss.



Bild: Amarula Semifreddo von Denise Schuster

Amarula Semifreddo mit Mandelkrokant

Zutaten für eine Kastenform (ca. 20 cm):

- 250 g Sahne
- 100 ml Amarula
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 50 g Baiser
- 30 g Pistazien
- 1 Vanilleschote
- 80 g gehobelte Mandeln
- 70 g Puderzucker

Zubereitung:

Eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen und darauf achten, dass das Papier am Rand etwas übersteht. Als erstes den Mandelkrokant zubereiten: Dafür den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die gehobelten Mandeln dazugeben und mit dem Karamell überziehen. Vorsichtig auf ein Stück Backpapier gießen und fest werden lassen.

Als nächstes die Sahne steif schlagen. Danach die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker dick cremig aufschlagen und das Mark einer Vanilleschote unter die Eigelbmasse mischen. Anschließend die Sahne unter die Eigelbmasse ziehen. Den Amarula unterrühren, dann das Eiweiß unterheben. Den Mandelkrokant, die Pistazien und den Baiser zerkleinern und unter die Eismasse heben. Von allem noch etwas als Deko übrig lassen.

Die Eismasse in die vorbereitete Form füllen und im Gefrierschrank ca. 4 – 5 Stunden kalt stellen.

Das Semifreddo etwa fünf Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und stürzen. Das Backpapier abziehen und mit dem restlichen Baiser, Mandelkrokant und Pistazien dekorieren. Vor dem Servieren mit einem Schuss Amarula verfeinern.

Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream-Likör gibt es auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Bitte Copyright beachten: © Denise Schuster für Amarula.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

earnesto GmbH
Julia Köster
Hildebrandtstraße 24 D
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.445
amarula@crosspr.de