

Aardbeien & slagroom semifreddo / Strawberry & Cream Semifreddo



Boodschappenlijst

400 gram aardbeien
200 ml verse slagroom
250 gram mascarpone

6 eetlepels fijne suiker
1 sinaasappel
150 gram lange vingers

Zo maak je een Strawberry & Cream Semifreddo

Was de aardbeien, snij ze in schijfjes en hou er 4 of 5 apart voor decoratie.
Doe de aardbeischijfjes in een kom en schep er voorzichtig 2 eetlepels suiker door.
Zet de aardbeien 15 minuten opzij.

Bekleed de vorm met vershoudfolie, laat het folie aan alle kanten overhangen.
Dan til je de semifreddo er straks, in bevroren toestand, makkelijk uit.

Klop de room met 3 eetlepels suiker tot er zachte pieken verschijnen.
Mix vervolgens de mascarpone erdoor tot het een glad en luchtig mengsel is.

Doe de aardbeien in een zeef en laat het sap in een kom sijpelen.
Pers de sinaasappel uit en voeg het sap toe aan het aardbeiensap.
Voeg er ook 2 eetlepels suiker en 50 ml water aan toe en roer het door elkaar.
Doop de koekjes in het mengsel.

Leg een laag koekjes in de vorm, gevolgd door een laag room, dan aardbeischijfjes er bovenop.
Herhaal de lagen totdat de vorm is gevuld en werk af met een laag room.
Leg de overgebleven aardbeien op de semifreddo als decoratie.

Dek de vorm af met het overhangende vershoudfolie en zet hem minimaal 2-3 uur in de vriezer.
Neem de semifreddo minimaal 2 uur voordat je gaat eten uit de vriezer.

Aardbeien & slagroom semifreddo / Strawberry & Cream Semifreddo



Shopping list

400g fresh strawberries	6 tablespoons fine sugar
200 ml fresh double cream	1 orange
250g mascarpone	150g lady fingers

How to make a Strawberry & Cream Semifreddo

Wash and slice the strawberries leaving out 4 or 5 for the decoration.
Put the strawberry slices in a bowl, add 2 tablespoons of sugar and stir in gently.
Set the strawberries aside for 15 minutes.

Line the mold with cling film, let it hang over on all sides.
Then you can easily lift it out when frozen.

Whip the cream with 3 tablespoons of sugar until soft peaks appear.
Then mix in the mascarpone until the mixture is smooth and fluffy.

Put the strawberries in a sieve let their juice seep into a bowl.
Juice the orange and add the juice to the strawberry juice.
Also add 2 tablespoons of sugar and 50 ml of water and stir it until combined.
Soak the biscuits in the mixture.

Place a layer of biscuits in the mold, followed by a layer of the cream.
Place sliced strawberries on top of the cream.
Repeat the layers until you mold is filled and finish with a layer of cream.
Decorate your semifreddo with the remaining strawberries.

Cover the top with cling film and put the semifreddo in the freezer for at least 2 - 3 hours.
Make sure you take the semifreddo out of the freezer at least 2 hours before enjoying it.