



semifreddo van Sergio

[Chocoladesoep 7 p](#) serveer ik ook met soufflé glacé (uit gal&ria) die **zoet, zuur, bitter, krokant & moelleux** is!

Dit heb je nodig voor 3 à 4 personen:

- 24 g geroosterde hazelnoten

- 140 g fondant of zwarte chocolade
- 3 eiwitten
- 20 g suiker

- 90 -100 ml room
- 150 g = 1 banaan + 20 ml sap van 1/6 citroen

Verder: 120 g-160 g chocolade + 120 ml room + 20 g suiker
12 g geroosterde hazelnoten

Zo ga je te werk :

(1 dag op voorhand)

Verwarm de oven voor op 180°C.

1. Hak de hazelnoten grof.
2. Giet de noten op een bakblaad.
3. Laat de noten enkele minuten kleuren.



- Plet met een vork: 1 banaan + 4 koffielepels citroensap in een bord tot moes.
- Klop 90 ml slagroom op.
- Meng de bananenmoes onder de slagroom



- Splits de eieren.



Doe het eiwit in de kom van de keukenrobot.

- Klop het wit van ei op

- Smelt de chocolade **op bain marie**:

- Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook.

Zet een kleiner pannetje op het water en doe er 60 g chocolade in.

- De chocolade zal dan langzaam gaan smelten.
- Als het mengsel goed glad is, neem je de pan van het vuur.



spatel eerst het opglopt eiwit onder de chocolade

- Doe **zeer voorzichtig en beetje bij beetje** het banaan-roommengsel bij de gesmolten chocolade.
- Meng er de opgeklopte eierdooiers & 24 g geroosterde hazelnoten onder.



- Schep de banaan-chocolademousse in kommetjes.
- Zet minstens 4 uur in de diepvries.



En lekker dat dat is overgoten met de chocoladefondue!

Verwarm 120 ml room in een pan op stand 6.

Laat hierin 120 g-160 g fondant chocolade zachtjes (max. 40 °c) smelten.

Voeg 20 g suiker toe.



Blijven roeren tot je een glad mengsel bekomt.

Werk de potjes af met 12 g geroosterde hazelnoten