

# Torrone semifreddo

**Für zwei Personen**

**Für die Nougat-Sahne-Masse:**

100 g weißer Nougat mit Mandeln 50 g Haselnüsse 250 ml Sahne

Zucker, Salz

**Für die Schokoladensauce:**

50 g dunkle Schokoladepellets

Die Sahne mit einer kleinen Prise Salz und einer Prise Zucker steif schlagen. Das Nougat mit einem Blitzhacker zerkleinern. Die Nüsse hinzugeben und noch ein- bis zweimal hacken, bis das Gemisch sehr fein ist. Anschließend unter die geschlagene Sahne heben und in Metallförmchen füllen. Die Förmchen auf Eis in den Gefrierschrank stellen. Für die Sauce die Schokoladenpellets im Wasserbad schmelzen. Zum Servieren die Förmchen mit der Unterseite in heißes Wasser halten und auf Dessertteller stürzen. Das Torrone semifreddo mit der Schokoladensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Lönne am 18. Dezember 2014