

# Halbgefrorenes mit Farina bóna



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 20 - 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 1 Liter

## Eigenschaften



Teller Nachspeise - Halbgefrorenes



Typisches Produkt Farina bóna - 0 km



Geeignet für Sommer - heisse Tage

## ZUTATEN

### Halbgefrorenes

- 5 mittelgrosse Eier (50 g)
- 150 g Zucker
- 30 g Honig
- 50 g Farina bóna
- 5 dl Rahm (35%)

## ZUBEREITUNG

### Halbgefrorenes

1. Schlagen Sie den Rahm nicht ganz «steif» und stellen Sie ihn in den Kühlschrank;
2. Stellen Sie die Förmchen für das Halbgefrorene ins Gefrierfach;
3. Geben Sie die Eier, den Zucker und den Honig in eine Schüssel und schlagen Sie die Mischung im warmen Wasserbad auf (bei maximal 50 °C), wie eine Zabaione;
4. Geben Sie die Farina bóna hinzu;
5. Rühren Sie die Masse weiter kalt mit einem elektrischen Rührgerät, bis sie steif und abgekühlt ist;
6. Heben Sie den Schlagrahm vorsichtig unter;
7. Giessen Sie die Mischung in die im Gefrierfach vorgekühlten Förmchen;
8. Stellen Sie das Halbgefrorene mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank kalt.

### Servieren

Legen Sie das Halbgefrorenes auf einen Teller und garnieren Sie nach Belieben.