**Semifreddo met vanille en frambozen**

Ingrediënten:

1 vanillestokje

200 milliliter slagroom

150 gram fijne tafelsuiker

100 gram frambozen (diepvries)

250 gram ricotta

100 gram pistachenoten (fijngehakt, gepeld)

Bereidingswijze:

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg er aan beide kanten uit. Voeg het merg toe aan de slagroom en klop stijf met de suiker. Pureer of prak de frambozen fijn. Klop de ricotta goed los en schep 1/3 van de room erdoor. Spatel nu de rest van de slagroom en de frambozen rustig door de ricotta tot alles goed is gemengd. Schep het mengsel in de vormpjes. Bestrooi met een dikke laag pistachenoten. Zet minimaal 4 uur in de diepvries.