

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait di nocciole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Parfait di nocciole: un dolce fresco, golosissimo e che si può anche preparare in anticipo...Cosa desiderare di più?Correte a provarlo!

PER LA BASE SEMIFREDDO (O PÂTE A BOMBE)

ZUCCHERO 130 gr

ACQUA 36 gr

TUORLO D'UOVO 100 gr

PER IL SEMIFREDDO

PASTA DI NOCCIOLA 250 gr

LIQUORE AMARETTO 3 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO 30 gr

PANNA 560 gr

PER LA PASTA DI NOCCIOLE

NOCCIOLE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto la pasta di nocciole: fate tostare le nocciole fino a farle quasi bruciare.



- 2 Trasferite le nocciole nel mixer e tritatele fino ad quando non avrete ottenuto una pasta.



- 3 Portate ad ebollizione in un pentolino 100 ml d'acqua con lo zucchero e fate bollire fino a raggiungere i 121°C.

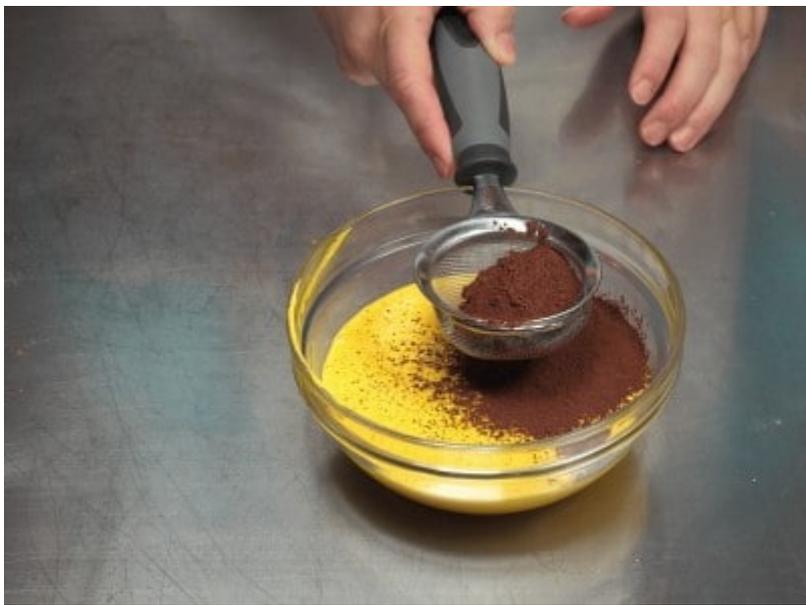


- 4 Montate i tuorli con delle fruste elettriche, o in una planetaria, versandovi lo sciroppo di zucchero caldo a filo.



- 5 Continuate a montare il composto fino a che raggiunga la temperatura ambiente.

Aggiungete alla base semifreddo appena ottenuta il cacao, la pasta di nocciole ed il liquore.



6 Incorporate, infine, la panna montata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



- 7 Versate il composto in uno stampo rettangolare e riponetelo in freezer per almeno due ore.



- 8 Al momento di servire, immergete lo stampo in acqua tiepida, capovolgetelo su un piatto da portata e decorate con nocciole tritate e, a piacere, panna montata.

