

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo agli amaretti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 3 uova
- 150 g di amaretti
- 200 ml di panna
- 3 cucchiaini di zucchero semolato.

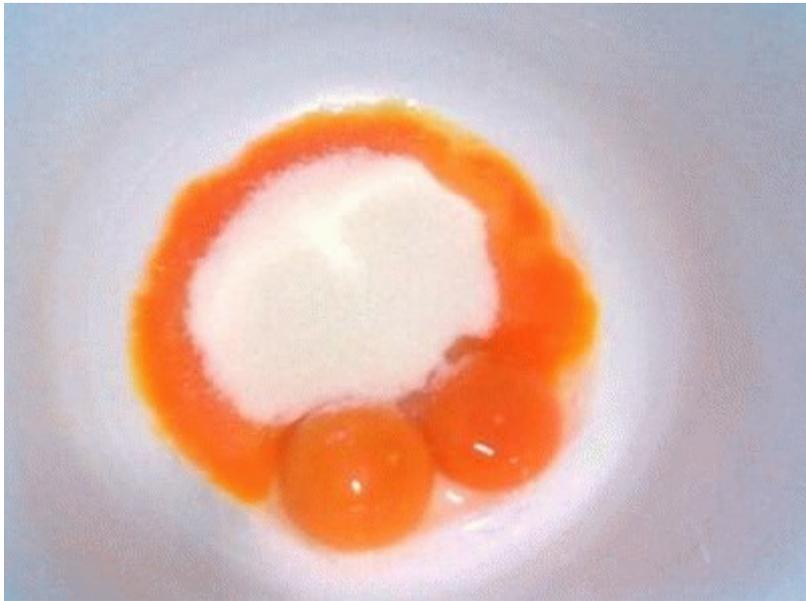
PREPARAZIONE

1 Separate i tuori dagli albumi.

In una ciotola mettete i tuorli.



2 Unite lo zucchero.



3 Con le fruste elettriche montare fino ad avere un composto spumoso.

Aggiungete gli amaretti sbriciolati.

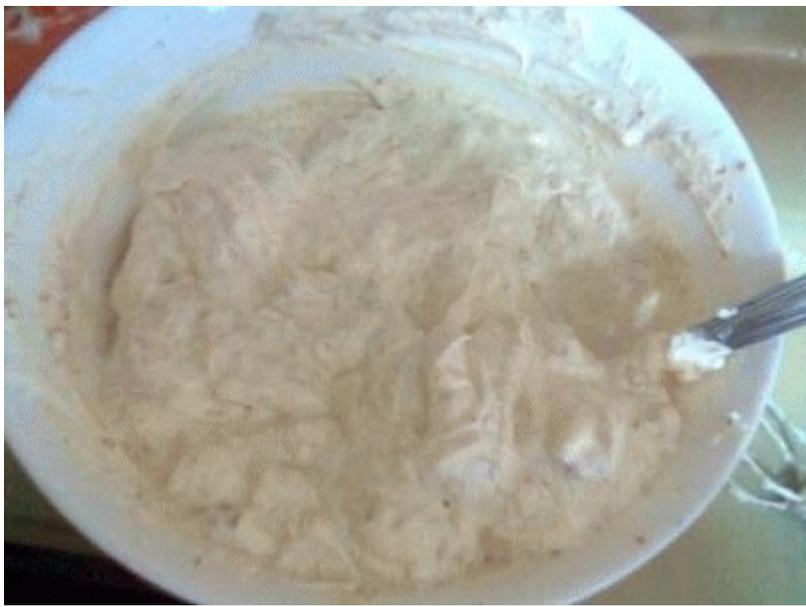


4 In una ciotola mettete gli albumi e con le fruste elettriche montare a neve ferma.

Aggiungete gli albumi al composto di tuorli e amaretti e mescolare delicatamente.



5 Montate anche la panna e aggiungetela delicatamente al composto.



6 Versate il composto in uno stampo da plum cake e mettete in frigo per 2 ore.



7 Sformate sopra un piatto da portata e servite decorando con qualche amaretto.

