DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo ai frutti di bosco e yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 g di frutti di bosco congelati

500 g di zucchero

3 uova

1/2 litro di panna non zuccherata

4 vasetti di yogurt ai frutti di bosco (o neutro).

PREPARAZIONE

1 Far scongelare i frutti di bosco.

2 Se perderanno tanta acqua, non utilizzarla tutta, si può rischiare di far cristallizzare un pò il semifreddo.

Frullare i frutti di bosco con 460 g di zucchero (tenerne un po' da parte per la decorazione),

3 metterli in un pentolino e farli bollire finchè raggiungono la temperatura di 121°, è questa la temperatura necessaria per pastorizzare le uova e ottenere la lavorazione "a caldo".

4 Se non è disponibile un termometro, è possibile utilizzare una graffetta piegata a formare un uncino, immergerlo, quindi, nello sciroppo di frutta, quando si formerà una pellicola trasparente (tipo il gioco delle bolle di sapone) avrà raggiunto la temperatura desiderata.

5 Montare gli albumi con 40 g di zucchero finchè non si sarà formato la cosiddetta meringa soda e lucida.

A questo punto aggiungere a filo 1/3 dello sciroppo di frutti di bosco, continuare a montare con le fruste elettriche fino a che il composto non si sarà intiepidito.

Adesso montare i rossi d'uovo, una volta montati bene, aggiungere a filo, continuando a montare, un altro terzo di sciroppo di frutti di bosco e montare fino a che sarà gonfiato

bene e si sarà intiepidito il composto.

6 Aggiungere al composto precedente. Montare la panna non troppo ferma ed aggiungere delicatamente al composto. Aggiungere lo yogurt.

7 Ne risulterà una mousse molto consistente.

Mettere sulla base i frutti di bosco tenuti da parte, versare un po' di crema e poi un po' di sciroppo di frutti e poi di nuovo la crema e per finire il restante sciroppo che sarà mescolato ad un po' di crema.

8 Mettere nel congelatore per almeno 24 ore.

Ed ecco il semifreddo ai frutti di bosco, servito con salsa di ciliege.

Danita