DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al caffé in guscio di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

130 g di latte condensato zuccherato

400 ml di panna

3 cucchiaini di caffé liofilizzato

2 cucchiai di latte

cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Con il cioccolato pennellare degli stampini monoporzione in silicone.

2 Riporre in freezer a rassodare.

Fare scaldare il latte e sciogliervi il caffé. Fare raffreddare.

3 Montare la panna ben fredda e amalgamarla con il caffé.

4 Quindi, aggiungervi anche il latte condensato, sempre con lo sbattitore elettrico.

5 Riprendere gli stampini dal freezer, farcirli con il composto preparato e rimettere il tutto in freezer per un paio di ore.

6 Infine, coprirli con un sottile strato di cioccolato fuso (che capovolgendo diventerà la base dei semifreddi).

7 Rimettere in freezer per almeno due ore. Tirare fuori gli stampini dal freezer 10 minuti prima di servire.