

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al cioccolato bianco e pere candite alla menta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Semifreddo al cioccolato bianco e pere candite alla menta: un dolce che sembra complicato ma che regala un insieme di sapori davvero unico! Decisamente una ricetta da provare...

PER LA CREMA

- 2 tuorli
- 60 g di zucchero
- 50 g di farina
- 250 ml latte
- 150 g di cioccolato bianco
- 4 albumi
- 100 g di zucchero a velo
- 300 ml di panna da montare già zuccherata
- 3 pere
- 2 cucchiaini di rum.

PER DECORARE

riccioli di cioccolato fondente.

PER CAMELLARE

- 1 bicchierino circa di sciroppo alla menta e
- 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema:
montare a spuma i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e poi il latte caldo. Mettere sul fuoco dolce e mescolare fino a che si addensi.



- 2 Aggiungere alla crema il cioccolato bianco a pezzetti e fare sciogliere.



- 3 Mentre la crema si raffredda, tagliare a dadini 2 pere e farle insaporire con il rhum in una

padella a fuoco vivace per circa 10 minuti finchè risultino tenere.



4 Montare a neve i 4 albumi, aggiungendo alla fine lo zucchero a velo.



5 Montare anche la panna.



6 Quando la crema si è raffreddata, unire i dadini di pera.



7 Quindi, unire la panna e gli albumi, cercando di non smontare il composto.



8 Mettere tutto in uno stampo e poi in freezer.



9 Mentre il dolce si raffredda, tagliare la pera rimasta a fettine sottili e fare caramellare le fettine in una padella con un bicchierino circa di sciroppo di menta e 2 cucchiari di zucchero.



10 Quando le pere sono diventate lucide, scolarle bene e farle asciugare su carta forno.



11 Dopo qualche ora (almeno 4) togliere il dolce dal freezer e sformarlo.



12 Decorare con le pere candite e riccioli di cioccolato fondente.

Ecco il risultato finale.





Le dosi indicate sono per uno stampo da 24 cm. **NOTE**