

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al croccante

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



PER LA CREMA PASTICCERA

1 tuorlo
25 g zucchero
10 g farina
125 ml di latte
una bustina di vanillina.

PER IL CROCCANTE DI NOCCIOLE

75 g di zucchero
50 g di nocciole tritare.
500 ml di panna da montare
50 g di zucchero
50 g di amaretti tritati
25 g di pistacchi sbucciati
50 g di cacao in polvere.

PREPARAZIONE

1 Per il croccante: in una casseruola fate sciogliere lo zucchero, quando questo ha assunto un colore ambrato unite le nocciole, mescolare fino a quando il caramello non ha avvolto le nocciole, trasferite sopra un foglio di carta forno spianate, fate raffreddare e tritare grossolanamente.

Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate il tuorlo e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Montate la panna e alla fine dolcificate con lo zucchero, aggiungete delicatamente la crema pasticcera e una volta amalgamata questa tutti gli altri ingredienti tranne il cacao cercando di non smontare il tutto.

Dividete il composto in due e ad una parte aggiungete il cacao.

Sul fondo di uno stampo da plum cake in silicone versate il composto neutro e sopra mettete il composto al cacao.

Mettete nel congelatore per 3-4 ore.

