

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al mascarpone con croccante

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

MASCARPONE 600 gr

UOVA 6

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaio da tè

ZUCCHERO 100 gr

PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Dividere i tuorli dagli albumi.



2 Incorporare il mascarpone con i 6 tuorli,



3 dividere la crema in 3 parti.



4 In una parte di crema, mettere la cioccolata sciolta, con 50 g di zucchero.

Nella seconda, mettere il caffè sciolto in 1 cucchiaio di acqua e 50 g di zucchero.

Preparare un caramello molto morbido, usando 80 g di zucchero e 5 cucchiai di acqua. Una volta pronto il caramello, lasciare intiepidire il fondo del pentolino in acqua fredda, poi versate il contenuto direttamente e velocemente nella terza parte di crema.



5 Montare gli albumi a neve ed incorporarli nei 3 composti, attenzione dal basso verso l'altro, per non smontarli.



6 Prendere uno stampo per semifreddi o budini (da circa 1,5 l),



7 rivestirlo con della pellicola e versarvi una crema alla volta, ogni strato va messo per circa 20 minuti in freezer prima di versare il successivo.

Le creme vanno conservate in frigorifero nell'attesa di essere utilizzate.

Guarnire a piacere, per esempio facendo caramellare 100 g di zucchero fino alla doratura, poi con l'aiuto di un cucchiaio realizzare dei disegni sopra la carta forno, i quali saranno appoggiati sopra una tazza per modellarli.



8 Ecco il dolce pronto per essere servito.



