

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al pistacchio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un morbido semifreddo al pistacchio che è quasi torta... Una base di pan di spagna ed uno strato di pistacchi tritati arricchiscono infatti questa golosità. Che aspettate a provarlo?

Se vi piacciono i dolci al pistacchio provate anche la ricetta della [crema di pistacchio e cioccolato fondente!](#)

PER LA BASE SEMIFREDDO

ZUCCHERO 75 gr

ACQUA 18 gr

TUORLO D'UOVO 50 gr

INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA 100 gr

PASTA DI PISTACCHI 75 gr

PANNA 260 gr

PISTACCHI 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la base semifreddo: fate bollire lo zucchero e l'acqua in un pentolino portando lo sciroppo a 121°C.



- 2 Montate i tuorli versando lo sciroppo a filo, continuate a montare fino a quando il composto non raggiunga la temperatura ambiente.



- 3 Incorporate alla base semifreddo la pasta di pistacchi.



- 4 Montate la panna ed incorporate anch'essa alla base semifreddo, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



- 5 Prendete degli stampini monoporzione e ponete sul fondo di ciascuno un disco di pan di Spagna tagliato a misura.

Distribuite metà del semifreddo ai pistacchi sulla base di pan di Spagna.

Distribuite uno strato sottile di pistacchi tritati sullo strato di semifreddo.



6 Coprite il tutto con il semifreddo rimanente.



7 Riponete il tutto in freezer per almeno 2 ore prima di servire.