DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al tiramisù

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

GELATINA IN FOGLI 20 gr

TUORLO D'UOVO 6

ZUCCHERO 125 gr

PANNA FRESCA 400 gr

CAFFÈ 1 tazza da caffè

PAN DI SPAGNA al cacao -

PER LA BAGNA

CAFFÈ

MARSALA

PREPARAZIONE

1 Preparare un pandispagna al cioccolato con la ricetta preferita.

Dividere il pandispagna in modo da avere un disco alto circa 1 cm per la base del

semifreddo.

Posizionare il disco in una teglia incernierata, rivestita sul fondo con della carta forno, avendo cura che sia ben attaccato alle pareti della teglia.

Successivamente, bagnarlo con del caffè corretto al Marsala.

2 Cominciare con la parte di crema di mascarpone e caffè:

mettere a bagno in acqua fredda 15 g di gelatina in fogli, montare 200 g di panna senza zucchero.

3 Monatre a parte 3 tuorli di uova grandi con 60 g circa di zucchero finchè risultino

piuttosto schiumosi.

4 Successivamente, aggiungere 250 g di mascarpone e mescolare bene.

5 Strizzare la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e scioglierla in un pentolino con un pochino d'acqua (circa 5 cucchiai).

Aggiungere la gelatina al composto di mascarpone, unire, quindi, anche la panna montata.

6 Amalgamare bene il composto con un cucchiaio di legno mescolando accuratamente da basso verso l'alto.

Una volta amalgamato bene il tutto, aggiungere del caffè espresso a piacimento (circa 1 tazzina abbondante).

Amalgamare nuovamente il tutto e versarlo sul pandispagna al cioccolato.

7 Livellare il tutto e riporre in freezer.

Nel frattempo, preparare l’altra crema con l’altra metà degli ingredienti utilizzando lo stesso procedimento spiegato sin ora saltando l'aggiunta del caffè.

Togliere dal congelatore il pandispagna con la sua crema al caffè.

8 Versare sopra la crema al mascarpone.

9 Mettere, quindi, tutto in frigo e attendere che si rapprenda bene.

Montare della panna e guarnire il bordo, spolverarlo di cacao e decorare con qualche foglia al cioccolato fondente

10 e cioccolatini a forma di chicci di caffè qua e là.