

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al torroncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 400 g di torrone alle mandorle
- 3 dl di panna
- 5 tuorli
- 3 albumi
- 50 g di zucchero
- 70 g di cioccolato fondente
- 1 arancia
- 10-15 mandorle tostate.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente il torrone. Tritate grossolanamente il cioccolato fondente. Mettete in una casseruola 1 dl d'acqua e lo zucchero, ponetela sul fuoco, portate ad ebollizione, fate cuocere, mescolando, per circa 5 minuti fino ad ottenere uno sciroppo denso e trasparente. Montate la panna e gli albumi separatamente. Mescolate insieme 100 g di torrone tritato e il cioccolato fondente. Mettete in una terrina i tuorli d'uovo, grattugiatevi sopra la buccia dell'arancia, quindi montateli bene fino ad ottenere un

composto spumoso e denso. Versate a filo lo sciroppo caldo, sempre mescolando rapidamente, amalgamatevi 300 g di torrone tritato, quindi incorporatevi a cucchiaiate, sempre mescolando, prima la panna e poi gli albumi. Versate metà del composto così preparato in uno stampo, distribuitevi sopra la miscela di torrone e cioccolato, quindi il rimanente composto al torrone. Livellatelo bene e ponetelo nel congelatore per almeno 3 ore. Prima di servirlo immergete per un attimo lo stampo in acqua calda, capovolgete il semifreddo nel piatto da portata e decorate a piacere con le mandorle tostate.