

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo al torrone

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g di torrone alle nocciole  
250 ml di panna fresca da montare  
40 g di zucchero  
2 tuorli  
2 albumi.

### PER LA GUARNIZIONE

1 stecca di cioccolato al 75%  
cialde alle nocciole.

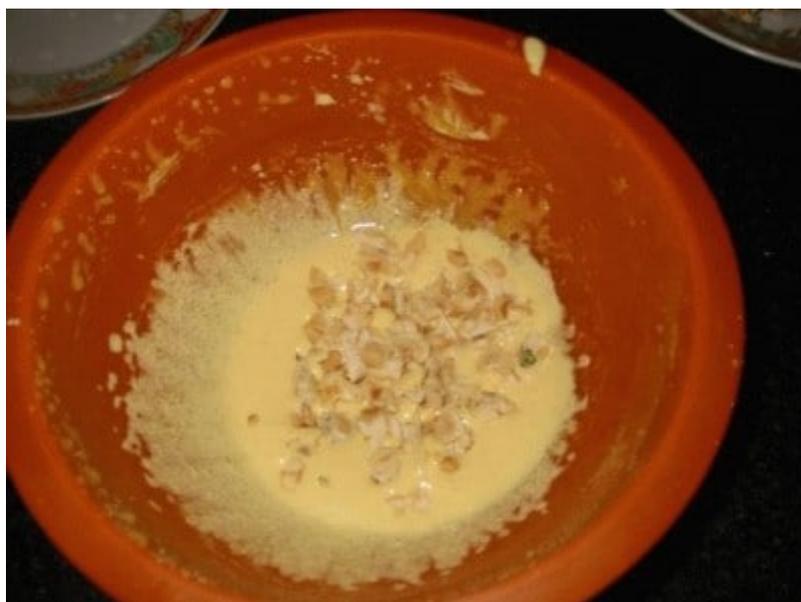
## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Sbattere i rossi con lo zucchero fin quando diverranno chiari e spumosi.

A questo punto, unire il torrone ec amalgamare bene il tutto con pazienza.



**3** Montate gli albumi a neve ferma e la panna ben soda.

Unire, quindi, prima la panna e poi gli albumi al composto di nocciole mescolando dal basso in alto, in modo che non si smonti il tutto.



**4** Mettere tutto in uno stampo di adeguate dimensioni, rivestito di carta forno inumidita.

Riporre in freezer per circa 12 ore, ed eccolo pronto.



**5** Per decorare, estrarre il semifreddo dal freezer 1/2 ora prima, sciogliere a bagnomaria il cioccolato e tagliare le cialde alle nocciole in triangoli.

Ed eccolo pronto per essere servito.



Le dosi indicate sono sufficienti per 6 porzioni. **NOTE**