

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo all'amaretto

LUOGO: Europa / Italia

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



DOSE PER DUE VASCHEFFE DA PLUM- CAKE DI 20 X 10 CM

6 tuorli di uova piccole oppure 5 di uova
medie
130 g di zucchero
500 g di mascarpone
3 cucchiari di liquore all'amaretto
250 g di amaretti sbriciolati a mano anche
grossolanamente
2 albumi
caramello o cioccolato per guarnire.

PREPARAZIONE



2 Montare i tuorli con lo zucchero finché diventano belli gonfi e spumosi.



3 Aggiungere il mascarpone e il liquore e amalgamare bene.

Unire anche gli amaretti.



4 Montare a neve i 2 albumi.

Incorporare delicatamente anche gli albumi montati.



5 Mettere in freezer a rassodare.



6 Servire con caramello o cioccolato fuso.