

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo all'amaretto

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### DOSE PER DUE VASCHEtte 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.