

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1/2 lt di latte
- 250 g di mascarpone
- 2 uova
- 4 fogli di colla di pesce
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 150 g di zucchero
- 1 mela
- 1 ananas sciroppato
- ciligine
- biscotti
- 1 bicchierino di marsala.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliata a pezzetti la frutta lasciatela macerare nel marsala per circa un'ora. Montate i tuorli con lo zucchero e la farina a spuma ed unite il latte tiepido. Portate ad ebollizione, sempre mescolando, finche' la crema non sara' densa. Unite la colla di pesce, ammorbidita

in precedenza in acqua tiepida e strizzata, il mascarpone e la frutta ben scolata. Foderate uno stampo con carta d'alluminio, riempite con il composto e mettete in frigo per 3 ore circa. Una volta sformato guarnite con le ciliegine e biscottini.