

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alla nocciola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

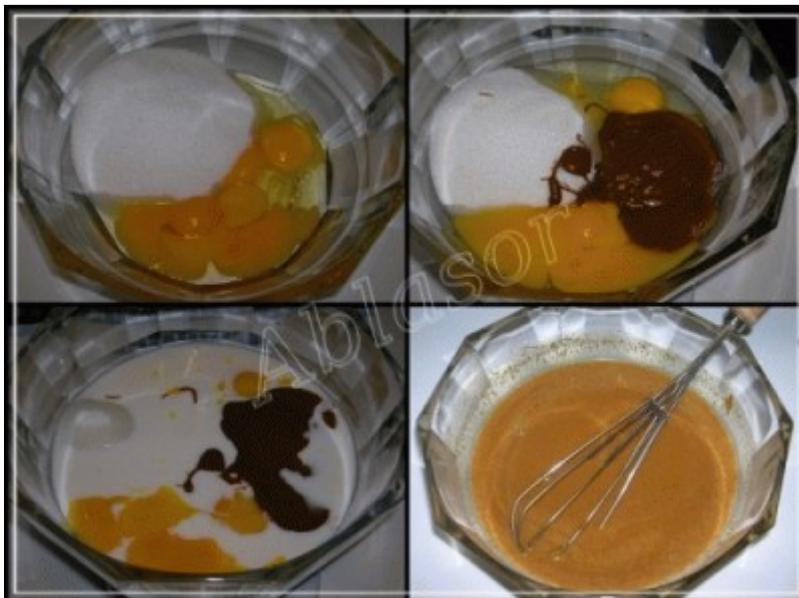
TUORLI (6 tuorli circa) - 120 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 220 gr
LATTE 2 dl -
PASTA DI NOCCIOLE 80 gr
LIQUORE NOCILLO 0.4 dl (oppure
maraschino) -
PANNA MONTATA 3,5 dl -
CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr

PER GUARNIRE

TORTAGEL 1 bustina
ACQUA 2 dl -
ZUCCHERO SEMOLATO 220 gr
NOCCIOLE TRITATE manciata - 1
CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola i tuorli, lo zucchero, la pasta di nocciola, il latte ed il liquore e mescolare bene lavorando con una frusta a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 2 Immergete la casseruola in un bagnomaria su fuoco basso e continuate a mescolare fino a quando la miscela avrà raggiunta i 72°C.

Togliete dal bagnomaria e lasciate raffreddare immergendo la casseruola in una ciotola con acqua e ghiaccio.



3 Aggiungete la panna montata ed il cioccolato tritato finemente.



4 Versate nella tortiera a cerniera di 22 cm foderato con pellicola.

Mettere nel congelatore per 8 ore.

Dopo le 8 ore fate sciogliere la gelatina con l'acqua e lo zucchero su fuoco basso quando raggiunge il bollore fare cucinare altri 2 minuti, lasciate raffreddare e spennellare sulla superficie del semifreddo che avrete sformato.

Decorare con le nocciole ed il cioccolato.





