

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di albicocche
300 g di panna fresca
3 tuorli d'uovo
savoardi morbidi
burro
zucchero
grand marnier.

PREPARAZIONE

- 1 Snocciate le albicocche, riducetele a dadini e saltatele in padella, a fuoco molto vivo, con una noce di burro; spolverizzatele di zucchero fiammeggiatele con un dito di grand marnier, poi spegnete, allargatele su un vassoio e lasciatele raffreddare. Nel frattempo mettete a cuocere in un tegamino g 75 di zucchero leggermente spruzzato d'acqua; appena diventerà uno sciroppo di 110° di temperatura, versatelo a filo sui tuorli che monterete con una frusta fino a quando si trasformeranno in un composto freddo, gonfio e spumoso al quale aggiungerete la panna montata fermissima, ottenendo così una densa

crema. Rivestite di carta da forno uno stampo a cassetta e sistematevi sul fondo uno strato di savoiardi leggermente inzuppati di grand marnier; sopra raccogliete metà della crema d'uovo e metà delle albicocche rosolate; proseguite con un secondo strato di biscotti inzuppati, il resto della crema, delle albicocche e completate con un ultimo strato di savoiardi. Passate lo stampo in freezer almeno per 6 ore. Al momento di servire, sformate il semifreddo su un piatto adeguato e, se vi piace, guarnitelo con alcune albicocche mature spaccate a metà.