

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle ciliege di baco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

PANNA DA MONTARE 325 gr

CILIEGIE 150 gr

PER DECORARE

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

PREPARAZIONE

1 Lavare e denocciolare le ciliegie.



2 Mettetele nel mixer e frullare per bene.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna.



- 3 Unite le ciliegie alla panna e mescolare delicatamente unendo, se volete, qualche ciliegia tagliata e pezzettini.



- 4 Trasferite in 4 stampini in silicone.



5 Riponete nel congelatore per 8 ore.

Poco prima di servire fate fondere il cioccolato, sformate i semifreddi e decorateli con poco cioccolato.

