DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle fragole

di: Cookaround

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Il semifreddo alla fragole è un dolce leggero e delizioso che appagherà la vostra voglia di dolce...Il pan di spagna, con la sua consistenza delicata, e la nota decisa del rum arricchiscono questo dolce vellutato, che può essere guarnito con una semplice fragola matura.

INGREDIENTI

FRAGOLE 400 gr

MERINGA ITALIANA 240 gr

PANNA 340 gr

RUM

PER CIRCA 260 G DI MERINGA ITALIANA

ZUCCHERO 140 gr

ACQUA 38 gr

ALBUME 83 gr

PER GUARNIRE

PANNA 100 ml

FRAGOLINE DI BOSCO 150 gr

MENTA 1 rametto

Preparazione

1 Lavate le fragole, sgocciolatele, frullatele e mettetele in frigorifero.

Preparate la meringa italiana: fate sciogliere lo zucchero con l'acqua portando il tutto ad ebollizione fino a raggiungere i 121°C.

2 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, quindi aggiungete lo sciroppo a filo e continuate a montare fino a che il composto raggiunga la temperatura ambiente.

3 Incorporate alla meringa italiana appena realizzata il frullato di fragole, mescolando.

4 Incorporate anche la panna montata a parte.

5 Foderate il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera di 26 cm o degli stampini monoporzione con dell'acetato o della pellicola trasparente.

Ponete il pan di Spagna tagliato a misura e bagnato con il rum sul fondo dello stampo o degli stampini monoporzione.

Versate metà del semifreddo alle fragole sul pan di spagna, quindi ponete un altro disco di pan di spagna, sempre bagnato con il rum, e ultimate con il semifreddo rimanente.

6 Coprite il dolce con della pellicola trasparente o un foglio di acetato e riponetelo in

frigorifero per almeno 6 ore.

Sformate il semifreddo su un piatto da portata e decoratelo a piacere con una fragola.