

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle fragole e pesche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



Quando le giornate diventano più calde si sente la necessità di rinfrescarsi. E qual è il modo migliore se non quello di fare una bella merenda con il **semifreddo alle fragole e pesche**? Si tratta di un dolce al cucchiaio fresco e goloso che piace sempre a tutti. Oltre ad essere un'ottima merenda però è anche perfetto da essere servito quando le giornate si fanno più lunghe e ci si intrattiene per il dopocena. Ecco di certo i vostri ospiti apprezzeranno e vi chiederanno il bis! Provate la ricetta e se amate questo frutto estivo, vi invitiamo a provare anche le [pesche ripiene](#) alla piemontese:

favolose!

INGREDIENTI

LATTE 250 ml

UOVA 2

ZUCCHERO 200 gr

FRAGOLE 100 gr

PESCHE SCIROPPATE 100 gr

PANNA 250 gr

VANILLINA 1 bustina

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

COLLA DI PESCE 12 gr

PER DECORARE

PANNA MONTATA

PESCHE

FRAGOLE

PREPARAZIONE

1 Portate a bollire il latte.

Montate in una casseruola e con delle fruste elettriche i tuorli con 70 g di zucchero e versate a filo il latte.

Ponete la casseruola sul fuoco a fiamma bassissima e sempre mescolando con un cucchiaio di legno fate cuocere la crema per pochi minuti (la crema deve velare il cucchiaio).

Allontanate dal calore e unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata, poi aromatizzate con la vanillina.

Lasciate raffreddare la crema mescolandola spesso.

Frullare nel frullatore le fragole e le pesche con il succo di limone, poi passate la purea nel colino e unitela alla crema fredda.

Preparate una meringa cotta procedendo in questo modo: sopra un bagnomaria caldo montare gli albumi con lo zucchero rimasto, fino a quando il composto sarà sodo e lucido.

Unite la meringa alla crema, mescolando con delicatezza.

Montate la panna e unitela al composto.

Con della pellicola rivestite lo stampo da plum cake e versate la crema, quindi ponete in frigorifero per 12 ore.

Sformate il dolce sul piatto da portata e arricchitelo con ciuffi di panna montata e frutta fresca.



CONSIGLIO

È proprio necessario cuocere a bagnomaria?

Sì perché si tratta di un metodo che sfrutta il calore diretto, cuocendo in questo modo in maniera molto dolce.

Potrei non usare le fragole e utilizzare solo le pesche?

Sì certo, va benissimo anche solo pesche.

Devo per forza passare al colino la purea?

È preferibile, in questo modo eviterai i grumi fastidiosi.