

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo allo sciroppo d'acero e noci pralinate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 ml di sciroppo d'acero puro
1 albume
240 ml di panna fresca da montare non zuccherata.

PER LE NOCI PRALINATE

100 g di gherigli di noce
100 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Per le noci pralinate, mettere, in una padella antiaderente, lo zucchero semolato e farlo sciogliere senza girarlo col cucchiaino (al massimo inclinare e far ruotare leggermente la padella in modo che si scioglia in modo uniforme).

Quando lo zucchero ha un bel colore ambrato aggiungere le noci, dare una mescolata rapida e versare su un foglio di carta forno o su un piano di marmo leggermente oliato e lasciar raffreddare completamente.

Una volta fredde, tritare grossolanamente le noci pralinate e metterle da parte.



3 Per il semifreddo, portare ad ebollizione in un pentolino lo sciroppo d'acero.



4 Montare a neve ferma l'albume.



5 Continuando a montare con le fruste, versarci lentamente a filo lo sciroppo d'acero bollente.

Si formerà una sorta di meringa italiana di un delicato color beige. Far raffreddare completamente.



6 A parte, montare la panna, non deve essere troppo montata, fermarsi non appena inizia a tenere la forma.



7 Incorporare delicatamente panna montata e meringa e per ultime aggiungere le noci pralinate.



8 Versare in uno stampo singolo o in stampini monoporzione.



9 Mettere in freezer per circa 6 ore (o fin quando non si è sufficientemente solidificato).

Servire a piacere con altro sciroppo d'acero, decorazioni di caramello, noci o altro.





Le dosi indicate sono per 6 persone.

NOTE