

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 cucchiaio (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