

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di pesche sciroppate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER IL PAN DI SPAGNA

45 g di farina
45 g di fecola di patate
90 g di zucchero
3 uova
buccia grattugiata di un limone
(facoltativa).

PER LA COPERTURA

una confezione da 200 ml di panna da montare
uno yogurt da 125 g
3 fogli di gelatina
250 g di pesche sciroppate
100 g di zucchero
2 limoni.

PREPARAZIONE

1 Montare per 20 minuti le uova assieme allo zucchero.

Aggiungere delicatamente la farina e la fecola setacciate e la buccia del limone grattugiata.

Infernare a 160 gradi per circa 45 minuti.

Far raffreddare il pan di spagna ed inzupparlo con lo sciroppo delle pesche mescolato con il succo di due limoni.

Mettere in ammollo i fogli di gelatina.

Frullare le pesche sciroppate.

Scaldare leggermente lo yogurt in un pentolino ed aggiungervi la gelatina dopo averla ben strizzata.

Aggiungere quindi le pesche frullate e far raffreddare.

Montare la panna assieme allo zucchero ed amalgamarla delicatamente assieme al composto di yogurt e pesche frullate.

Distribuire uniformemente sul pan di spagna e lasciar raffreddare nella parte piu' fredda del frigorifero per un paio di ore.

Togliere dal frigo e decorare la superficie con frutta a piacere.

Rimettere in frigo per altre tre ore.

Servire.

2 Buon appetito.