

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo doppio cuore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4-5 cioccolatini sciolti in un goccio di panna
o latte
500 g di gelato
caffè
croccantino
panna
amaretto.

PREPARAZIONE

- 1 Spalmare il fondo di uno stampo in silicone con il cioccolato fuso. Riporre in freezer a solidificare.



2 Togliere il gelato dal freezer in modo che si ammorbidisca.



3 Non appena il cioccolato si è solidificato, togliere lo stampo dal freezer e riempire di gelato.



- 4 Riporre in freezer per pochi minuti per far solidificare il gelato.
Quindi, spalmare sopra il gelato un secondo strato di cioccolato fuso.



- 5 Mettere nuovamente in freezer fino a completo indurimento del cioccolato.
Al momento di servire, capovolgere su un piattino premendo ai lati dello stampo in silicone.



