

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo e gelato al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **8 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

UOVA 4

ZUCCHERO 150 gr

PANNA 500 ml

CAFFÈ FORTE tazza - 1

NESCAFÈ 6-8 g -

LATTE 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE



2 Separate i tuorli dagli albumi.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto bianco e spumoso.



4 Sciogliete in una tazzina da caffè il nescafé con il cucchiaino di latte.



5 Aggiungete il nescafé sciolto al composto di uova e zucchero.



6 Mescolare ed il unite il caffè freddo.



7 Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



8 Montare gli albumi a neve.



9 Incorporateli al composto preparato.



10 Montare la panna ed incorporate anche quest'ultima.



11 Mettere il composto all'interno di un recipiente tenuto precedentemente nel congelatore per 20 minuti.



12 E mettete nel congelatore dalle 3 alle 8 ore (se si tiene per poche ore otterrete un semifreddo mentre se lo tenete più ore otterrete il gelato).

Ecco come si presenta il semifreddo.



13 Ed ecco il gelato.



