

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo meringato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO

6 uova

150 g di zucchero

100 g farina

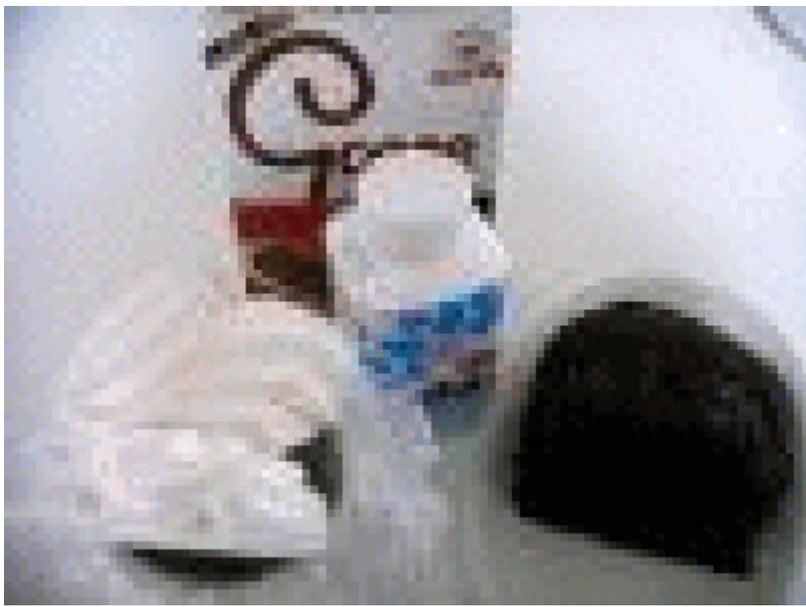
50 g di cacao amaro.

Circa 10 meringhe

600 ml di panna fresca

150 g di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE



2 Per il pan di spagna al cacao: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina mescolata con il cacao poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaino di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Tagliate la torta in fette sottili e ricavate dei dischi.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna in modo che sia ben ferma.



4 Foderate degli stampini con pellicola.

Sul fondo mettete un disco di pan di spagna e coprite con la panna.



5 Aggiungete delle gocce di cioccolato.



6 Coprite con meringa sbriciolata.



7 Ricoprite con altra panna e altre gocce di cioccolato.



8 Richiudete con un secondo disco.



9 Preparate altri semifreddi fino ad esaurimento degli ingredienti.

Congelate per 2 ore, circa 10 minuti prima di consumare il dolce toglietelo dal congelatore e tenetelo a temperatura ambiente.



