

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo tuttifrutti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 500 g di panna fresca
- 200 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente
- 2 uova intere
- 2 tuorli
- 2 kiwi
- ½ melone
- 2 banane medie
- 200 g di ciliegie
- 200 g di fragole
- ½ limone
- 1 tazzina di rum.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a quadretti il melone in una ciotola, aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero e lasciar macerare. Fare lo stesso con i kiwi.

Per le banane e le fragole fare come sopra ma con l'aggiunta del $\frac{1}{4}$ di limone per ogni ciotola.

Denocciolare le ciliegie in una ciotola, aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero, $\frac{1}{2}$ tazza di rum, far macerare.



2 Di questi frutti mettere da parte 4 rondelle di banana (strofinate sul limone), 2 fragole tagliate a metà, 4 ciliegie denocciolate a metà, 2 rondelle di kiwi tagliate a metà.

Aggiungere, in tutto, 100 g di zucchero alla frutta.

Non mettere la frutta tutta insieme per evitare che i colori si mischino.

Montare le uova ed i tuorli con 100 g di zucchero per una decina di minuti, finché diverrà un composto spumoso e bianco.



3 Montare la panna ed unirla al composto sopra, amalgamando con una frusta a mano, con movimenti dall'alto verso il basso per non smontare i composti.





- 4 Mettere a scolare la frutta raccogliendo il liquido di macerazione tutto insieme in una ciotola.



- 5 Preparare lo stampo mettendo sul fondo le parti dei frutti messi da parte in precedenza, posizionando la parte che si vorrà vedere al momento di sformare il semifreddo, appoggiata sul fondo.



- 6 A questo punto, inserire, a cucchiariate, uno strato di questa crema sopra la frutta poggiata nello stampo, facendo attenzione a non far muovere la stessa frutta, creando uno strato regolare che la ricopra appena.

Ci sono due trucchi per evitare questo inconveniente: il primo è mettere la frutta in modo che sia attaccata una all'altra ed il secondo è porre le cucchiariate con movimento deciso e verticale.



- 7 Ora, aggiungere alla crema rimanente la frutta scolata, amalgamare delicatamente e versare nello stampo, livellando per bene alla fine ed eliminando eventuali sbavature

aiutandosi col solito dito.





8 Riporre in freezer per almeno 4 ore.

Intanto, porre lo sciroppo raccolto in un pentolino e far bollire per 5 minuti.

10 minuti prima di servire il semifreddo, sformarlo sul piatto da dolce.

Nel frattempo, spezzettare il cioccolato fondente e farlo sciogliere a bagnomaria con l'altra mezza tazzina di rhum.

Appena sciolto, miscelarlo con lo sciroppo e mettere in una coppa il cui gambo possa essere inserito nel foro della ciambella semifreddo che abbiamo sformato.

Questa salsa si potrebbe anche preparare in anticipo, metterla in frigo e, un minuto prima di tagliare il dolce, scaldarla in microonde per una quarantina di secondi (comunque finché è bella calda) e piazzare la coppa in mezzo al dolce.



9 Tagliare a fette il dolce e servirlo con una cucchiata di salsa al cioccolato calda.

Decorare a piacere con ciuffetti di crema viennetta , pezzetti di fragole e albicocche e nocciole tritate.



