

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo vaniglia e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



Semifreddo vaniglia e cioccolato: un abbinamento classico per un dolce che piace proprio a tutti! Perfetto per concludere un pranzo o una cena estiva in tutta dolcezza...

1 e 1/2 cucchiaini di zucchero
1 e 1/2 cucchiaini stracolmi di nutella
2 cucchiaini di caffè in polvere.

PER LA PASTA DI CIOCCOLATO

1 uovo
50 g di burro
125 g di zucchero
175 g di farina
25 g di cacao.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparare la pasta di cioccolato. Setacciare la farina ed il cacao, aggiungere, quindi, il burro.



- 2 Lavorare con le dita fino ad ottenere un impasto sbriciolato.



- 3 Aggiungere, quindi, l'uovo sbattuto con lo zucchero e formare un panetto, riporre in frigorifero avvolto nella pellicola trasparente.



4 Cuocere a 200°C per 10 minuti.



5 Preparare la glassa:

far bollire l'acqua insieme alla panna ed allo zucchero. Togliere, quindi, dal fuoco ed aggiungere il cacao. Frullare il tutto.

Aggiungere, quindi, la gelatina fatta preventivamente ammolare in acqua con del ghiaccio e strizzata. Frullare di nuovo. A questo punto la glassa è pronta.



6 Confezionare la base: frullare i biscotti e poi aggiungere il burro e formare una pasta e riporre nello stampo.

Mettere nel freezer. Dopo un po', togliere e aggiungere il gelato di fior di latte.



7 Mettere in freezer per qualche ora, quindi glassare.



8 Mettere in freezer. Aggiungere, quindi, il gelato di cioccolato.



9 Riporre nuovamente in freezer e poi mettere lo strato di pasta.



10 Quindi un altro strato di glassa.



11 Riporre, infine, in freezer.
Ecco il risultato.

