

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce semifreddo agli amaretti per ogni occasione

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Delicato e saporito, il **semifreddo agli amaretti** è il [dessert](#) ideale per concludere un pranzo speciale.

Scopri come prepararlo con semplicità.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL SEMIFREDDO AGLI AMARETTI

PANNA FRESCA 200 gr

ZUCCHERO 120 gr

ACQUA 70 gr

SAVOIARDI circa - 12

AMARETTI 6

TUORLO D'UOVO 4

COLLA DI PESCE fogli - 2

INGREDIENTI PER LA BAGNA

ACQUA 100 gr

RUM 100 gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

AMARETTI 6

COME FARE IL SEMIFREDDO AGLI AMARETTI

- 1 Versa 50 g di acqua e lo zucchero in un pentolino. Porta a bollire a fiamma dolce e lascia raggiungere i 121°C. Questo servirà a pastorizzare i tuorli.





- 2** Metti 6 amaretti in un mixer e riducili in briciole. In alternativa, mettili in un sacchetto da freezer e schiacciali con un batticarne.



- 3** Metti i tuorli in una ciotola capiente. Con le fruste elettriche, inizia a montarli e aggiungi lo sciroppo a filo. Continua a lavorare il composto fino a ottenere una crema morbida e spumosa.





4 In un'altra ciotola, monta la panna ben fredda a neve ferma.





- 5 Mescola delicatamente la panna montata con la crema di tuorli, facendo attenzione a non smontare il composto.



6

Unisci le briciole di amaretti alla crema e amalgama bene.





- 7** Metti i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 5-6 minuti. Scalda 20 g di acqua, strizza la colla di pesce e scioglila nell'acqua calda. Aggiungi il tutto alla crema e mescola.





8 Fodera uno stampo da plumcake con carta forno o pellicola trasparente. Versa uno strato

di crema sul fondo. Prepara la bagna mescolando 100 g di acqua con 100 g di rum, bagna velocemente i savoiardi e disponili sulla crema.





9 Aggiungi un altro strato di crema, ripeti con i savoiardi e termina con la crema rimanente, livellando bene la superficie



10 Metti il semifreddo in freezer per almeno 4-5 ore (o in frigorifero per 12 ore. Sforma il

semifreddo su un vassoio e decoralo con amaretti sbriciolati e interi. Servi subito o conserva in frigorifero fino al momento di gustarlo.





SEMIFREDDO AGLI AMARETTI: UN DOLCE RAFFINATO E SEMPLICE

Il semifreddo agli amaretti è un dessert elegante e versatile, perfetto per concludere in bellezza un pranzo o una cena. La sua preparazione è sorprendentemente semplice, ma il risultato è sempre raffinato. Grazie alla combinazione di amaretti, panna e una bagna aromatica, questo semifreddo conquisterà tutti con il suo sapore delicato e la consistenza morbida.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una versione senza alcol, sostituisci il rum con del succo di arancia o caffè.

Gli amaretti avanzati possono essere sbriciolati e utilizzati per decorare altri dolci.

Usa, in alternativa, biscotti secchi già aperti da precedenti preparazioni per evitare sprechi.

COME CONSERVARE IL SEMIFREDDO AGLI AMARETTI

Puoi conservare il semifreddo agli amaretti in frigorifero per un massimo di 3 giorni. In alternativa, congelalo per prolungarne la durata e gustalo successivamente, lasciandolo scongelare qualche ora prima di servirlo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Tiramisù classico: un dolce italiano al cucchiaio irresistibile.

Semifreddo al caffè: fresco e perfetto per gli amanti del caffè.

Panna cotta: un dessert leggero e raffinato.

Dolce al cioccolato: una combinazione di sapori unica.

Cheesecake senza cottura: un dolce versatile e facile da preparare.