DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 4 ORE DI RIPOSO*

Il **Semifreddo al Caffè** è la conclusione ideale per una cena estiva. Si tratta di una **ricetta** dolce senza cottura, adatta anche per coccolarsi **durante le giornate più calde**. La **consistenza vellutata** e il perfetto **equilibrio** tra la **dolcezza** dello zucchero e l' **intenso aroma del caffè**, renderanno questo **dessert** un momento irresistibile per chiunque ami **il sapore del caffè**.

Prova la nostra semplice **ricetta con passo passo fotografico** e lasciati conquistare dal **semifreddo al caffè**. Se ti piace **cucinare dolci con il caffè** potrebbe piacerti anche la nostra cheesecake cotta al caffè

!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 500 ml

CAFFÈ SOLUBILE 40 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiai da tavola

ALBUMI D'UOVO 4

CACAO AMARO IN POLVERE

PREPARAZIONE

1 Per cucinare un buon semifreddo al caffè, come prima cosa sciogli il caffè solubile in 50 ml. di panna liquida. Basterà aggiungere il caffè solubile al liquido e mescolare velocemente.

Quando il caffè solubile sarà completamente sciolto nella panna, metti la ciotola da parte e, in un'altra ciotola, versa gli albumi con lo zucchero semolato, sbatti con le fruste elettriche fin quando il composto si sarà triplicato e sarà diventato lucido.

2 In una terza ciotola, versa la restante panna liquida insieme a due cucchiai di zucchero a

velo, monta con le fruste elettriche, aggiungi il caffè solubile sciolto e continua a montare fin quando non avrai ottenuto una panna al caffè ben ferma e spumosa.

3 Alla panna montata aggiungi, un cucchiaio alla volta, l'albume montato. Mescola delicatamente con un cucchiaio di legno facendo un movimento rotatorio dal basso verso l'alto, per non smontare il composto. Continua a mescolare fin quando l'albume sarà ben incorporato e il composto risulterà omogeneo.

Prendi uno stampo per plumcake rettangolare, se utilizzi uno stampo di silicone ti sarà più semplice sformarlo, ma puoi utilizzare un classico stampo di ferro, foderato precedentemente con la pellicola trasparente.

Versa il composto nello stampo, chiudi la superficie con la pellicola trasparente e trasferisci il semifreddo al caffè in freezer per almeno 4-5 ore.

4 Trascorso il tempo di riposo in freezer, non dovrai far altro che sformare il semifreddo ormai solido in un piatto da portata adeguato. Spolvera con del cacao amaro la superficie e, se vuoi, decora con qualche ciuffo di panna e dei chicchi di caffè. Il tuo semifreddo al caffè è pronto per essere affettato e servito!

Conservazione

Puoi conservare il semifreddo al caffè in freezer ben coperto fino a un mese.

Consiglio

Se non avete una teglia per plumcake, potete utilizzare qualsiasi altro stampo, anche dei bicchierini per creare delle monoporzioni.