

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Parfait di nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Parfait di nocciole: un dolce fresco, golosissimo e che si può anche preparare in anticipo...Cosa desiderare di più?Correte a provarlo!

## PER LA BASE SEMIFREDDO (O PÂTE A BOMBE)

ZUCCHERO 130 gr

ACQUA 36 gr

TUORLO D'UOVO 100 gr

## PER IL SEMIFREDDO

PASTA DI NOCCIOLA 250 gr

LIQUORE AMARETTO 3 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO 30 gr

PANNA 560 gr

## PER LA PASTA DI NOCCIOLE

NOCCIOLE 100 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto la pasta di nocciole: fate tostare le nocciole fino a farle quasi bruciare.



- 2 Trasferite le nocciole nel mixer e tritatele fino ad quando non avrete ottenuto una pasta.



- 3 Portate ad ebollizione in un pentolino 100 ml d'acqua con lo zucchero e fate bollire fino a raggiungere i 121°C.

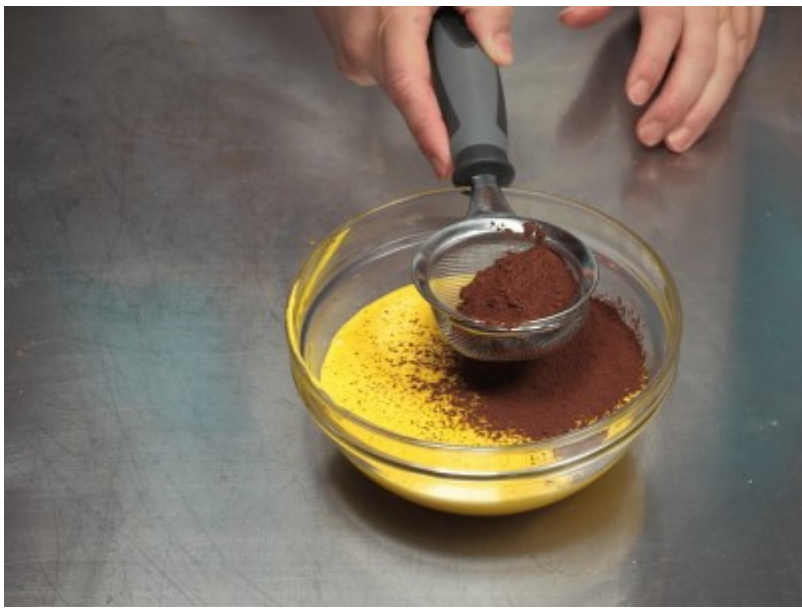


- 4 Montate i tuorli con delle fruste elettriche, o in una planetaria, versandovi lo sciroppo di zucchero caldo a filo.



- 5 Continuate a montare il composto fino a che raggiunga la temperatura ambiente.

Aggiungete alla base semifreddo appena ottenuta il cacao, la pasta di nocciole ed il liquore.



6 Incorporate, infine, la panna montata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



- 7 Versate il composto in uno stampo rettangolare e riponetelo in freezer per almeno due ore.



8 Al momento di servire, immergete lo stampo in acqua tiepida, capovolgetelo su un piatto da portata e decorate con nocciole tritate e, a piacere, panna montata.

