

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo after eight

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BASE

- 3 uova intere
- 300 g di zucchero
- 125 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di latte
- 1 aroma limone o 1 aroma rhum
- 200 g di farina
- 75 g di cacao amaro
- 1 bustina di lievito.

PER IL SEMIFREDDO

- 3 albumi
- 125 g di zucchero a velo
- 250 ml di panna fresca da montare
- qualche cucchiaino di sciroppo di menta.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per la base:



2 Montare bene gli ingredienti come per un pandispagna ed infornare a 180°C per 40 minuti.

Far raffreddare su di una gratella ed, intanto, preparare il semifreddo.

Ecco gli ingredienti per il semifreddo:



3 Montate gli albumi con lo zucchero a neve incorporando, molto piano, un paio di cucchiaini di sciroppo.



4 A parte, montare la panna con altri due cucchiari di sciroppo e unire delicatamente i due composti.



5 Tagliare a metà la torta raffreddata e distribuirvi sopra il composto, foderando i bordi della tortiera con della carta forno.



- 6 Riporre in freezer per almeno un paio d'ore. Sformare e guarnire a piacere con lo sciroppo e del cacao spolverato.



