

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo agli amaretti

di: *alis*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di amaretti
500 ml di panna montata
10 cucchiari di liquore all'arancia
3 tuorli
50 g di zucchero
nutella.

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria montare i tuorli con lo zucchero.



2 Unite la panna montata e mescolare delicatamente con una spatola.



3 Nel mixer tritate gli amaretti.



4 Unite gli amaretti al composto.

Aggiungete il liquore e mescolare delicatamente.

Ad una parte del composto unite la nutella.

Versate il composto agli amaretti nello stampo da plum cake in silicone.



5 Coprite con il composto alla nutella.



6 Mettete nel congelatore per 6 ore.