

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo agli amaretti

di: ALE76

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di mascarpone
4 uova (4 tuorli e 2 albumi)
100 g di zucchero
130 g di amaretti
50 g di panna montata a piacere
4 cc di liquore all'amaretto.

Il semifreddo agli amaretti è un dolce da intenditori!

Il sapore accattivante degli amaretti è perfetto per un fine pasto importante così come per una merenda golosa!

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Separare gli albumi dai tuorli e montarli a neve.

Montare, con una frusta elettrica, i tuorli con lo zucchero.



3 Aggiungere il mascarpone gradatamente.



4 Inserire nel composto gli amaretti,



5 i 2 albumi a neve e la panna montata.



6 Unire, infine, il liquore.



7 Comporre dei pirottini o un unico contenitore e riporre in freezer per qualche ora. Far passare in frigorifero l'ultima mezz'ora prima di servire.



8 Una spolveratina di zucchero a velo ed ecco il risultato finale.



