

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo ai cantuccini e vin santo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

400 g di panna da montare

120 g di zucchero

2 uova

200 g di cantuccini

1 bicchiere di vin santo.

Semifreddo ai cantuccini e vin santo, ovvero come rielaborare un abbinamento classico e molto amato e farne un dolce fresco e appetitoso! Le parole potrebbero non bastare, non vi resta che provarlo!

PREPARAZIONE

1 Montare la panna,



2 separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.



3 Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro.



4 Incorporarvi prima gli albumi, poi la panna.



5 Ridurre i cantuccini in briciole fini e fare uno strato sul fondo di un pirottino di alluminio, spruzzarlo di vin santo.



- 6 Stendere una parte di crema, poi ancora cantuccini e crema. Terminare con lo strato di cantuccini.



7 Coprire con alluminio e mettere in freezer.

Per guarnire tostare in forno un po' di briciole di cantuccini, e fare una salsina con il vin santo, 1 chiodo di garofano, pezzetto di cannella, addensare con un po' di maizena sciolta in acqua fredda.



8 Mettere la salsina sul fondo del piatto e guarnire con i cantuccini sbriciolati.:p

