

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo ai lamponi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il semifreddo ai lamponi, semplice e delizioso, si prepara con pochi ingredienti. Un classico semifreddo con base in pan di spagna, che dà il meglio di sé nelle monoporzioni!

INGREDIENTI

PANNA 200 ml
LAMPONI 200 gr
ALBUME 1
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola
PAN DI SPAGNA 100 gr

PER LA CREMA PASTICCERA

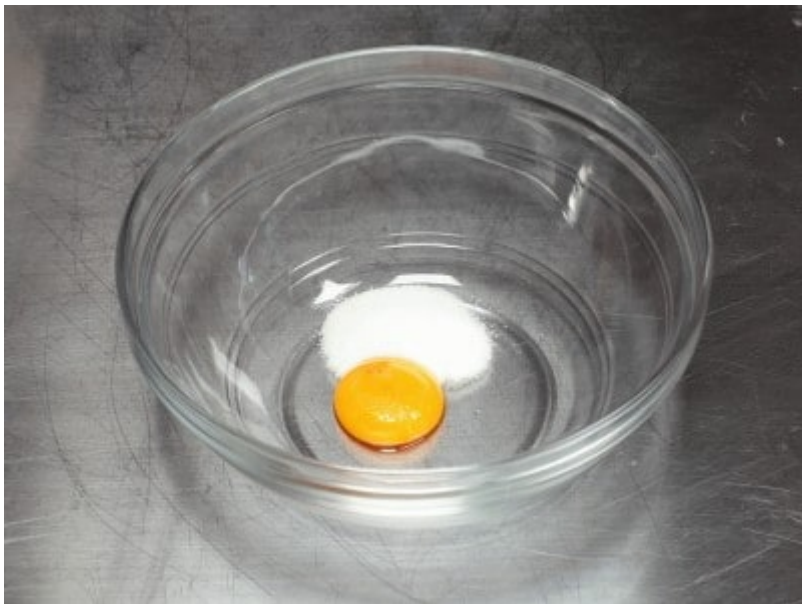
FARINA ½ cucchiaini da tavola
TUORLO D'UOVO 1
LATTE INTERO 100 ml
ZUCCHERO ½ cucchiaini da tavola
LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Preparare la crema pasticcera: scaldare il latte con la scorza lavata del limone.



2 A parte mescolate il tuorlo con la farina e lo zucchero.





- 3 Stemperate il composto con il latte caldo filtrato, versato a filo; rimettete il tutto sul fuoco e lasciate sobbollire fino a che raggiunga la densità desiderata.





- 4 Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare, mescolando ogni tanto o ponendo della pellicola trasparente a diretto contatto con la crema.

Montate la panna a neve fermissima. Montate anche l'albume con un pizzico di sale a neve ben ferma.

Lavate e sgocciolate i lamponi.

Unite alla crema pasticcera fredda la panna, l'albume montato e i mirtilli tenendone da parte due cucchiaini.





5 Amalgamate il tutto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Riempite uno stampo grande o degli stampi monoporzione con il semifreddo ai lamponi, chiudete il tutto con il pan di Spagna tagliato a misura e riponete il tutto in freezer per almeno due ore prima di servirlo.



6 Una volta sformato, decorate a piacere il semifreddo con lamponi o altri frutti rossi.