

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo ai mirtilli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il semifreddo ai mirtilli ripropone la dolcezza mai esagerata dei frutti di bosco in un tortino gelato fresco e gradevole. La preparazione in mono porzioni, facilita la presentazione del semifreddo, che può essere guarnito con qualche frutto fresco e qualche ricciolo di panna.

INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA 100 gr

MIRTILLI 350 gr

PANNA 450 gr

MERINGA ITALIANA 200 gr

PER CIRCA 425 G DI MERINGA ITALIANA

ZUCCHERO 250 gr

ACQUA 50 gr

ALBUME 125 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate la meringa italiana: ponete sul fuoco 200 g di zucchero con l'acqua e portate ad

ebollizione. Continuate a far bollire lo sciroppo fino a che raggiunga i 121°C.

Montate gli albumi con 50 g di zucchero e versando lo sciroppo caldo a filo.



2 Continuate a montare fino a che la meringa raggiunga la temperatura ambiente.

Una volta realizzata la meringa italiana, passate ai mirtilli: riuniteli nel boccale del mixer e frullateli senza aggiungere niente.



- 3 Unite la purea di mirtilli alla meringa italiana mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 4 Incorporate al composto la panna montata.



5 Prendete degli stampini monoporzione e ponete sul fondo il pan di spagna tagliato a misura.

Riempite lo stampino con il semifreddo ai mirtilli e riponete in freezer per almeno 2 ore prima di servire.



6 Estraete il semifreddo dagli stampini scaldando leggermente lo stampo stesso in modo da facilitare l'estrazione.

Decorate, a piacere, i semifreddi con dei mirtilli freschi o frutti di bosco.