

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semifreddo ai ribes con gelè ai kiwi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO**



Meraviglioso colorato e fresco! Il semifreddo ai ribes con gelè al kiwi catturerà la vista prima ancora del palato. Bellissimo nel suo contrasto di colori, è comunque soprattutto ottimo da gustare, con i suoi profumi intensi e il suo sapore dolce-acidulo. I ribes e il kiwi dovranno essere ben maturi per ottenere il massimo del sapore e del profumo. La preparazione è già visivamente gradevolissima ma può essere semplicemente arricchita da qualche ribes fresco e da fettine di kiwi. Perfetto per concludere un bel pranzo estivo.

## INGREDIENTI

RIBES polpa - 175 gr

MERINGA ITALIANA 98 gr

PANNA 225 gr

## PER CIRCA 280 G DI MERINGA ITALIANA

ZUCCHERO 140 gr

ACQUA 37 gr

ALBUME 82 gr

GLUCOSIO liquido o in polvere - 27 gr

## GELÈ AI KIWI

KIWI VERDE purea - 250 gr

COLLA DI PESCE 8 gr

GLUCOSIO 30 gr

SUCCO DI LIMONE o acido citrico - 1

cucchiaino da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la meringa italiana: portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero ed il glucosio fino a che lo sciroppo raggiunga i 121°C.



- 2 Montate gli albumi versando lo sciroppo caldo a filo e continuando a montare fino a quando il composto raggiunga la temperatura ambiente.



**3** Nel frattempo frullate i ribes così da ottenere una purea.



**4** Incorporate la purea di ribes nella meringa italiana mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



**5** Montate la panna ed incorporate anch'essa sempre mescolando dal basso verso l'alto.



**6** Prendete degli stampini monoporzione e distribuitevi uno strato di semifreddo ai ribes e riponete in freezer a raffreddare per circa 30 minuti.



**7** Nel frattempo preparate la gelè ai kiwi.

Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 5 minuti.

Fate scaldare una piccola parte della purea di kiwi al microonde.

Quando calda, unitevi la colla di pesce che si scioglierà al calore; mescolate per amalgamare.



**8** Unite il resto della purea di kiwi, il glucosio e l'acido citrico e mescolate il tutto.



9 Versate la gelè in uno stampo in modo tale da ottenere uno strato di circa 1/2 cm.



**10** Mettete il tutto in freezer a solidificare.

Una volta ben solidificata la gelè ai kiwi, estraetela dallo stampo e ricavatene uno strato tagliato a misura degli stampini utilizzati.



**11** Estraete il semifreddo dal freezer ormai indurito e adagiatevi sopra lo strato di gelè.



**12** Ultimate il dolce con uno strato di semifreddo ai ribes livellando la superficie con una spatola e riponete in freezer per almeno 3 ore prima di servire.



**13** Poco prima di servire, estraete i semifreddi dagli stampini e decorateli a piacere con polpa di kiwi e ribes freschi.