

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo al caffè

di: *vivalapasta*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 8 min

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO NEL CONGELATORE

---



È estate e stasera avete ospiti? Il **semifreddo al caffè** fa proprio al caso vostro! Un dolce facile, veloce e piacevolissimo, soprattutto quando c'è da rinfrescare il palato! Questa versione di semifreddo è molto facile da fare e non serve essere molto esperti in cucina per fare questo dolce al cucchiaino delizioso. Adatto ad un pubblico adulto, che ama il sapore intenso della moka, di certo è un dessert che non passa inosservato! Ecco la ricetta che ci è stata lasciata sul forum da un nostro utente, seguite il passo passo e vedrete che bontà!

Se amate i dolci al caffè, provate anche la [mousse al caffè](#): irresistibile!

## INGREDIENTI

CAFFÈ RISTRETTO 250 ml

PANNA FRESCA 500 ml

ZUCCHERO 120 gr

TUORLO D'UOVO 5

ACQUA 100 ml

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare il semifreddo al caffè, in una casseruola mettete l'acqua con lo zucchero e lasciate bollire per 8 minuti fino ad avere uno sciroppo denso e trasparente.

Con le fruste elettriche montare i tuorli finchè diventano bianchi.

Unite quindi lo sciroppo e lavorate ancora velocemente con le fruste.

Unite quindi il caffè.



**2** Mescolate bene per amalgamare il tutto e lasciate raffreddare.



**3** Incorporate la panna e mescolate bene.



4 Versate ora negli stampini in silicone.

Mettete nel congelatore per 2 ore. Sformate e servite.



CONSIGLIO