

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

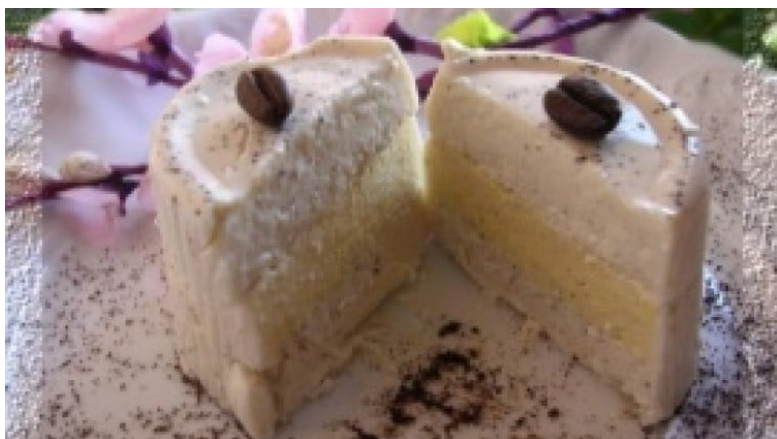
Semifreddo al caffè con cuore all'amaretto

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 7 ORE DI RIPOSO



PER IL SEMIFREDDO AL CAFFÈ

2 cucchiaini di caffè espresso
mezzo cucchiaino di caffè in polvere
4 g di gelatina in fogli
200 ml di panna fresca
250 g di ricotta
1 bustina di vanillina
100g di zucchero a velo.

PER LA CREMA COTTA ALL'AMARETTO

200 g di panna
30 g di zucchero semolato
48 g di tuorli
2
5 g di gelatina in fogli
2 cucchiaini di amaretti sbriciolati
1 cucchiaino di amaretto di Saronno.

PREPARAZIONE

- 1 Per la crema cotta all'amaretto: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.



- 2 Sbriciolare gli amaretti.



- 3 In una ciotola e con la frusta elettrica montare i tuorli con lo zucchero.



4 In una casseruola scaldare la panna.



5 Unite la panna a filo sui tuorli.



6 Fate cuocere a bagnomaria portando a bollore e mescolando di continuo.



7 Fate addensare quindi unite gli amaretti sbriciolati, il liquore e poi fuori dal fuoco la gelatina.



8 Filtrare il tutto.



9 Trasferite in 6 bicchieri di plastica e fate riposare nel congelatore per 1 ora.



10 Per il semifreddo al caffè: mettete nel mixer la panna liquida.



11 Unite ricotta, zucchero, vanillina, caffè espresso, caffè in polvere e frullare.



12 Fate cuocere a bagnomaria, quando comincia ad addensare togliete dal fuoco ed unite la gelatina.



13 Trasferite in 6 stampini monoporzione.



14 Per i semifreddi con cuore all'amaretto versate solo una piccola dose negli stampini così da avere la base e fate rassodare nel congelatore per 1 ora.



15 Coprite con la crema all'amaretto.



16 E completate con il semifreddo.



17 Fate riposare nel congelatore per 5-6 ore.





