

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al caffè in guscio di cioccolato

di: *nightfairy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

130 g di latte condensato zuccherato
400 ml di panna
3 cucchiaini di caffè liofilizzato
2 cucchiai di latte
cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Con il cioccolato pennellare degli stampini monoporzione in silicone.



2 Riporre in freezer a rassodare.

Fare scaldare il latte e sciogliervi il caffè. Fare raffreddare.



3 Montare la panna ben fredda e amalgamarla con il caffè.



4 Quindi, aggiungervi anche il latte condensato, sempre con lo sbattitore elettrico.



5 Riprendere gli stampini dal freezer, farcirlì con il composto preparato e rimettere il tutto in freezer per un paio di ore.



- 6 Infine, coprirli con un sottile strato di cioccolato fuso (che capovolgendo diventerà la base dei semifreddi).



- 7 Rimettere in freezer per almeno due ore. Tirare fuori gli stampini dal freezer 10 minuti prima di servire.

