

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semifreddo al cheesecake

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

250 ml di latte intero  
200 g di zucchero semolato  
3 tuorli  
500 ml di panna fresca liquida  
450 g di philadelphia  
vanillina  
8 biscotti Digestive  
6 cucchiaini di succo di limone.

## PER LA SALSA

200 g di fragole  
3 cucchiaini di zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Scaldare il latte e lo zucchero in modo che questo si sciogla.

A parte battere leggermente i tuorli e unirvi lentamente il composto caldo di latte e zucchero.



**2** Rimettere il composto sul fuoco basso e, sempre mescolando, fermarsi quando il composto addensa e vela il cucchiaino, senza mai far arrivare a bollore (circa 8 minuti).

Far raffreddare completamente mescolando spesso.



- 3 Mettere nel mixer la panna liquida, il philadelphia, un po' di vanillina ed il succo di limone. Far girare a velocità elevata finchè si ottiene un composto spumoso e ben montato.

Spezzettare grossolanamente i biscotti.



4 Unire la crema di philadelphia alla crema inglese preparata ed ai biscotti. Amalgamare

bene e versare in uno stampo. Porre in freezer per qualche ora.

Preparare, intanto, la salsa frullando le fragole con lo zucchero a velo e del succo di limone a piacere.





5 Eccolo sformato.

