

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al cheesecake

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 cucchiai di succo di limone.

PER LA SALSA

200 g di fragole
3 cucchiai 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 cucchiaio, 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.

