

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

MASCARPONE 150 gr

TUORLO D'UOVO 6

ALBUME 3

ZUCCHERO A VELO 150 gr

RUM 3 cucchiaini da tavola

MERINGA

BISCOTTI crepe dentelle oppure

sfogliatine -

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche lavorate il mascarpone per renderlo cremoso.



3 Unite lo zucchero a velo e mescolare.



4 Unire i tuorli e montare a crema.



5 Montare a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale.



6 Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente assieme al rum e unitelo al composto di mascarpone, tuorli e zucchero.



7 Mescolare bene.



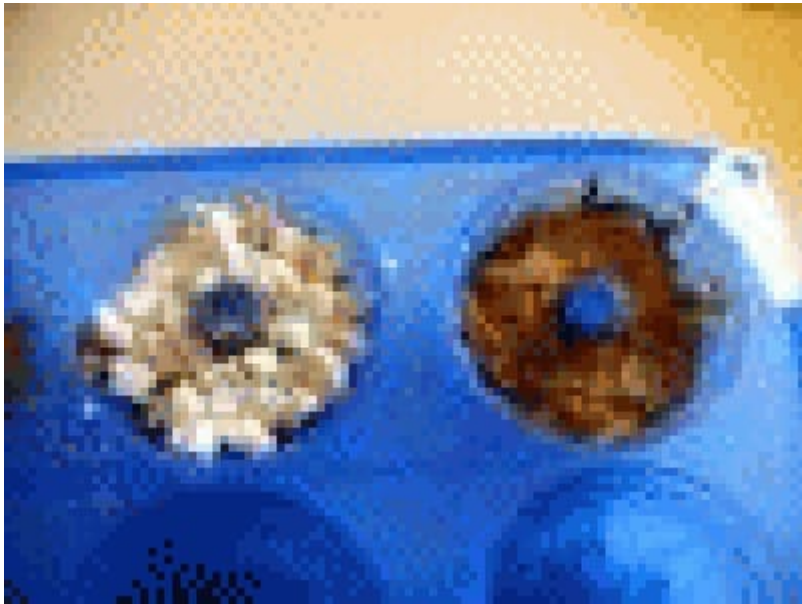
8 Unite gli albumi e mescolare.



9 Riempire per metà degli stampini monoporzione.



10 Sbriciolare della meringa e versatele sopra metà stampini, ai dolci rimasti invece unite le crepe dentelle.



11 Coprire con la crema al cioccolato rimanente.



12 Mettete nel congelatore per 4 ore.



