

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al cioccolato e gianduja

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Goloso: questa la parola che meglio descrive questo spettacolare semifreddo...Ottimo come fine pasto, come merenda... Insomma mangiatelo quandoo vi pare: è squisito!

PER LA BASE SEMIFREDDO (O PÂTE A BOMBE)

ZUCCHERO 130 gr

ACQUA 36 gr

TUORLO D'UOVO 100 gr

PER IL SEMIFREDDO

PANNA 500 ml

PASTA GIANDUJA 60 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 60 gr

PREPARAZIONE

1 Fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde.

Portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero fino a raggiungere i 121°C.



2 Montate i tuorli versando lo sciroppo caldo a filo e continuando a montare fino a quando il composto non abbia raggiunto la temperatura ambiente.



3 Dividete il composto in due parti ed aggiungete ad una il cioccolato fuso e all'altra la pasta di gianduja.



- 4 Montate la panna e dividetela nei due composti amalgamandola delicatamente dal basso verso l'alto.



5 Prendete uno stampo rettangolare, bagnatelo con acqua oppure rivestitelo con della pellicola trasparente, con della carta forno o con dell'acetato.

Versatevi prima il composto alla gianduja, poi quello al cioccolato.



6 Coprite con un peso e riponete in freezer per almeno 6 ore prima di servire.

Decorate il semifreddo sformato con del cioccolato fuso e fatto freddare leggermente.

