

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al mascarpone semplicissimo

di: *monica2158*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 250 g di mascarpone
- 4 uova
- 500 ml di panna liquida
- 1 manciata di gocce di cioccolato
- 150 g di zucchero
- 2 cucchiaini di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i tuorli d'uovo a montare con lo zucchero,



2 fino a farli diventare spumosi.



3 Aggiungere il mascarpone.



4 Continuare a montare il tutto.

A parte, montare la panna con due cucchiaini di zucchero a velo.



5 Prendere uno stampo per budino in silicone, distribuirvi una manciata di gocce di cioccolato e rovesciarvi il composto di mascarpone.



6 Con due cucchiaini, realizzare delle chenelle di panna montata da tuffare nel mascarpone.



7 Essendo il mascarpone meno compatto della panna, questa è sprofondata leggermente.

Infine, livellare il tutto.



8 Mettere a riposare in freezer per non meno di tre ore.

Sformare dallo stampo e lasciarlo circa un ora in frigorifero prima di servirlo.



