

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al pralinato e Nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 5 ORE 25 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 500 g di mascarpone
- 5 uova
- 50 g zucchero a velo
- 250 ml di panna
- 3 cucchiaini di Nutella
- 3 cucchiaini di pralinato.

PREPARAZIONE

1



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero a velo.



3 Aggiungete il mascarpone e continuate a lavorare con le fruste per amalgamare bene.



4 Dividete il composto in due parti uguali.



5 In una parte mettete la Nutella e nell'altra mette il pralinato.



6



7 Montare gli albumi ed unite metà al composto con Nutella e metà in quella con il pralinato, procedere nello stesso modo con la panna e mescolare delicatamente.





9



10 Versate il composto di cioccolato in uno stampo da plumcake di silicone e porre nel congelatore per almeno 25 minuti.



11 L'altro composto va tenuto in frigo.

Quindi estrarre e versare sopra il composto pralinato.

Riporre nel congelatore per almeno 4-5 ore.

Decorare a piacere.



12



13