

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al torrone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

250 g di torrone alle nocciole
250 ml di panna fresca da montare
40 g di zucchero
2 tuorli
2 albumi.

PER LA GUARNIZIONE

1 stecca di cioccolato al 75%
cialde alle nocciole.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbattere i rossi con lo zucchero fin quando diverranno chiari e spumosi.

A questo punto, unire il torrone ec amalgamare bene il tutto con pazienza.



3 Montate gli albumi a neve ferma e la panna ben soda.

Unire, quindi, prima la panna e poi gli albumi al composto di nocciole mescolando dal basso in alto, in modo che non si smonti il tutto.



4 Mettere tutto in uno stampo di adeguate dimensioni, rivestito di carta forno inumidita.

Riporre in freezer per circa 12 ore, ed eccolo pronto.



5 Per decorare, estrarre il semifreddo dal freezer 1/2 ora prima, sciogliere a bagnomaria il cioccolato e tagliare le cialde alle nocciole in triangoli.

Ed eccolo pronto per essere servito.



Le dosi indicate sono sufficienti per 6 porzioni. **NOTE**