

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo all'albicocca

LUOGO: Europa / Italia

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



Il semifreddo all'albicocca è un dessert delizioso e delicato, a prova di golosi! Un fine pasto di classe o una merenda raffinata, ottimo nelle giornate di calura estiva: con la nostra ricetta della meringa italiana, comporre questo dessert al cucchiaio sarà davvero una passeggiata!

PER LA MERINGA ITALIANA

ALBUME 250 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 500 gr

PER IL SEMIFREDDO

ALBICOCHE polpa - 250 gr

MERINGA ITALIANA 320 gr

PANNA montata - 485 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate una purea di albicocche: tagliatele, denocciolatele, frullatele e passatele al setaccio per eliminare gli eventuali grumi.



2 Montate la panna con delle fruste elettriche lasciandola abbastanza cremosa.



3 Nel frattempo prendete la meringa italiana e incominciate a lavorarla girandola dal basso verso l'alto.



- 4 Quando la meringa ha ripreso forma, prendetene una parte, mettetela in una ciotola con una parte di purea all'albicocca e cominciate ad amalgamare.



- 5 A questo punto, aggiungete il restante della meringa e amalgamate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 6 Una volta aver incorporato bene gli ingredienti, aggiungete il composto nella panna, amalgamate e mettete nello stampo scelto.



- 7 Battete lo stampo per levare l'aria che si è creata, sistemate la base del semifreddo e mettete nel congelatore a compattare.

Servite il semifreddo all'albicocca con la purea rimasta.