

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo all'amaretto

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **semifreddo all'amaretto** è il dolce perfetto per concludere un pasto importante, Il suo sapore caratteristico di mandorla piacerà a tutti i vostri ospiti. Un dolce ricco e goloso, savoiardi, crema ed amaretti: praticamente una torta gelata! Ottimo con i primi caldi, ideale anche per una festa tra amici. Provate questa ricetta di certo l'amerete e se volete ampliare la scelta sul tavolo dei dolcive ne proponiamo anche un'altro molto buono: semifreddo al [pistacchio](#)!

Amate questo tipo di proposte? Ecco altre ricette di semifreddo

[semifreddo al melone](#)

[semifreddo alla pesca](#)

## PER LA BASE SEMIFREDDO (O PATE A BOMBE)

TUORLO D'UOVO 83 gr

ZUCCHERO 170 gr

ACQUA 50 gr

## INGREDIENTI

PANNA 200 ml

SAVOIARDI 12

AMARETTI 5

MARASCHINO 100 ml

## PER GUARNIRE

AMARETTI 200 gr

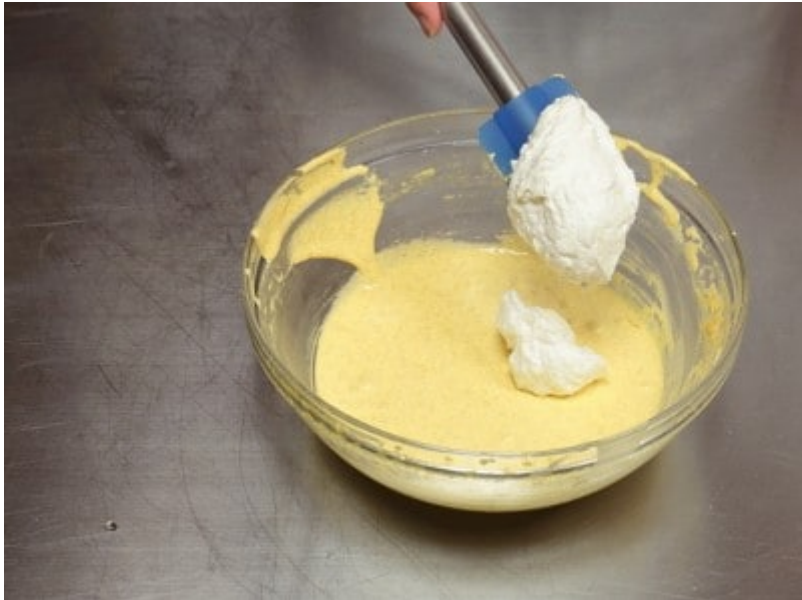
## PREPARAZIONE

**1** Preparate lo sciroppo per la base del semifreddo all'amaretto: fate bollire in un pentolino lo zucchero con l'acqua fino a raggiungere i 121°C.

Montate i tuorli incorporando a filo lo sciroppo caldo; continuate a montare fino a che il composto raggiunga la temperatura ambiente.



- 2 Incorporate, nella montata di tuorli, la panna che avrete montato a parte e gli amaretti sbriciolati.





**3** Foderate uno stampo quadrato con la pellicola trasparente o con dei fogli di acetato.

Diluite il maraschino con pari quantità d'acqua, passatevi velocemente i savoiardi, evitando che si imbevano troppo, e disponeteli sul fondo dello stampo.





4 Ricoprite lo strato di savoardi con la crema semifreddo.



5 Riponete in freezer per almeno 3 ore a rassodare.

Prima di servire, sformate il semifreddo e decoratelo con gli amaretti.

