

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo all'amaretto

di: *cindystar*

LUOGO: Europa / Italia

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



DOSE PER DUE VASCHEtte DA PLUM-CAKE DI 20 X 10 CM

6 tuorli di uova piccole oppure 5 di uova

medie

130 g di zucchero

500 g di mascarpone

3 cucchiaini di liquore all'amaretto

250 g di amaretti sbriciolati a mano anche
grossolanamente

2 albumi

caramello o cioccolato per guarnire.

PREPARAZIONE



2 Montare i tuorli con lo zucchero finché diventano belli gonfi e spumosi.



3 Aggiungere il mascarpone e il liquore e amalgamare bene.

Unire anche gli amaretti.



4 Montare a neve i 2 albumi.

Incorporare delicatamente anche gli albumi montati.



5 Mettere in freezer a rassodare.



6 Servire con caramello o cioccolato fuso.