

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alla pesca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Il semifreddo alla pesca è una buona e fruttata variante del semifreddo, che esalta tutta la bontà e la ricchezza delle pesche in un dessert che parla di sole, caldo e freschezza! La base di meringa è un vera rampa di lancio per il gusto delicato e intramontabile di questa frutta estiva! Se amate questa frutta deliziosa e cercate sempre nuove idee per utilizzarla, ecco per voi anche un'altra idea imperdibile: che ne dite di farle al [cioccolato](#)?

PER LA MERINGA ITALIANA

ALBUME 250 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 500 gr

PER IL SEMIFREDDO

PESCHE polpa - 250 gr

MERINGA ITALIANA 292 gr

PANNA montata - 485 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate una purea di pesche: 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.

Quando la meringa ha ripreso forma, prendetene una parte, mettetela in una ciotola con una parte di purea alla pesca e cominciate ad amalgamare.



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



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



- 6 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 alla pesca con la purea rimasta.