

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alla stracciatella e nutella

di: *marble*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 2 ORE 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 ml di panna da montare
100 ml di crema di latte
120 g di zucchero
2 albumi d'uovo
1 bustina di vanillina
cioccolato fondente
nutella.

PREPARAZIONE



2 Sciogliete il cioccolato fondente e rivestite con questa degli stampi da muffin.



3 Passate un primo strato di cioccolato e fatelo solidificare nel congelatore per 10 minuti, ripetete l'operazione 3 volte.



- 4 Montare gli albumi con lo zucchero a velo e la vanillina fino ad avere un composto denso e lucido (meringa).



- 5 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna.



6 Unite alla meringa la crema di latte.



7 E la panna montata.



8 Dividete il composto in due ciotole.

In una aggiungete il cioccolato fondente tritato.



9 E mescolare.



10 Nell'altra parte unite 3 cucchiaini colmi di nutella.

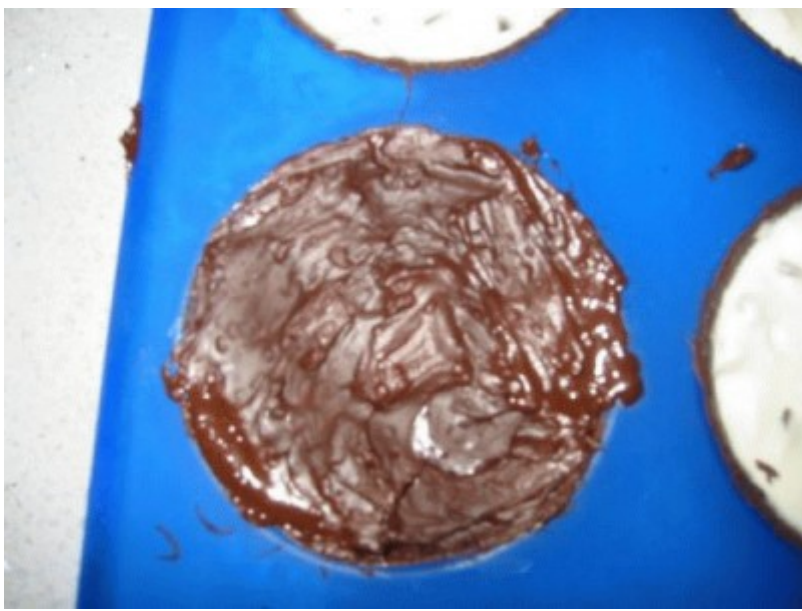




11 Riempite con queste creme i cestini già preparati (metà con il composto alla nutella e metà con il composto al cioccolato)



12 Se volete potete coprire con uno strato di cioccolato.



13 E metteteli nel congelatore per un paio di ore.





