

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semifreddo alle ciliege di baco

di: *baco*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *8 ORE DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

PANNA DA MONTARE 325 gr

CILIEGIE 150 gr

## PER DECORARE

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

## PREPARAZIONE

**1** Lavare e denocciolare le ciliegie.



**2** Mettetele nel mixer e frullare per bene.

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



- 3 Unite le ciliegie alla panna e mescolare delicatamente unendo, se volete, qualche ciliegia tagliata e pezzettini.



- 4 Trasferite in 4 stampini in silicone.



5 Riponete nel congelatore per 8 ore.

Poco prima di servire fate fondere il cioccolato, sformate i semifreddi e decorateli con poco cioccolato.

