

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle fragole con biscotti

di: *Emanuela68*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 3 ORE 10 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FRAGOLE 200 gr

PANNA FRESCA 500 ml

ZUCCHERO A VELO 100 gr

BISCOTTI SECCHI 50 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

PREPARAZIONE



2 Sbriciolate finemente i biscotti secchi nel mixer.



3 Incidete il baccello in senso longitudinale e togliete con un coltello i semi interni, uniteli ai biscotti sbriciolati.



4 Nella planetaria montare ben soda la panna con lo zucchero a velo.



5 Suddividete la panna in parti uguali in due ciotole precedentemente raffreddate in frigorifero.

Incorporate in una delle due parti di panna i biscotti sbriciolati.



- 6 Rivestite di pellicola per alimenti uno stampo da plum cake e ricopritelo con metà del composto di panna e biscotti.



- 7 Ponete in freezer a rassodare per 10 minuti.

Mondate e lavate le fragole e frullatele nel frullatore, tenendone da parte un paio per la decorazione.

Passate la purea di fragole con un colino per eliminare i semi.



8 Incorporate la purea di fragole alla panna rimasta.



9 Formate con il composto così ottenuto un secondo strato all'interno dello stampo da plum cake.



10 Completate con un ultimo strato di panna e biscotti, livellando bene la superficie.



11 Rimettete in freezer per almeno 3 ore.

Sformate il semifreddo sopra un piatto da portata eliminando la pellicola, decorate con le fragole tenute da parte ed un poco di purea di fragola.

