

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semifreddo alle fragole e pesche

di: *SORAYA*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *5 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*

---



Quando le giornate diventano più calde si sente la necessità di rinfrescarsi. E qual è il modo migliore se non quello di fare una bella merenda con il **semifreddo alle fragole e pesche**? Si tratta di un dolce al cucchiaio fresco e goloso che piace sempre a tutti. Oltre ad essere un'ottima merenda però è anche perfetto da essere servito quando le giornate si fanno più lunghe e ci si intrattiene per il dopocena. Ecco di certo i vostri ospiti apprezzeranno e vi chiederanno il bis! Provate la ricetta e se amate questo frutto estivo, vi invitiamo

a provare anche le [pesche ripiene](#) alla piemontese:  
favolose!

## INGREDIENTI

LATTE 250 ml  
UOVA 2  
ZUCCHERO 200 gr  
FRAGOLE 100 gr  
PESCHE SCIROPATE 100 gr  
PANNA 250 gr  
VANILLINA 1 bustina  
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola  
COLLA DI PESCE 12 gr

## PER DECORARE

PANNA MONTATA  
PESCHE  
FRAGOLE

## PREPARAZIONE

**1** Portate a bollore il latte.

Montate in una casseruola e con delle fruste elettriche i tuorli con 70 g di zucchero e versate a filo il latte.

Ponete la casseruola sul fuoco a fiamma bassissima e sempre mescolando con un cucchiaio di legno fate cuocere la crema per pochi minuti (la crema deve velare il cucchiaio).

Allontanate dal calore e unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata, poi aromatizzate con la vanillina.

Lasciate raffreddare la crema mescolandola spesso.

Frullare nel frullatore le fragole e le pesche con il succo di limone, poi passate la purea nel colino e unitela alla crema fredda.

Preparate una meringa cotta procedendo in questo modo: sopra un bagnomaria caldo montare gli albumi con lo zucchero rimasto, fino a quando il composto sarà sodo e lucido.

Unite la meringa alla crema, mescolando con delicatezza.

Montate la panna e unitela al composto.

Con della pellicola rivestite lo stampo da plum cake e versate la crema, quindi ponete in frigorifero per 12 ore.

Sformate il dolce sul piatto da portata e arricchitelo con ciuffi di panna montata e frutta fresca.



CONSIGLIO