

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di rose al cioccolato bianco e caffè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



Semifreddo di rose al cioccolato bianco e caffè: perfetto se avete voglia di un dolce fresco e cremoso allo stesso tempo. La forma di rosa infine è decisamente sfiziosa!

INGREDIENTI

250 g di philadelphia
125 ml di latte
125 g di zucchero a velo
12 g di gelatina in fogli
320 g di cioccolato bianco fondente
4 tazzine di caffè freddo
250 ml di panna montata
200 g di biscotti secchi
poco rum.

PREPARAZIONE

1 Fondere a bagnomaria 240 g di cioccolato bianco.



2 Spennellare gli stampini in silicone con il cioccolato.



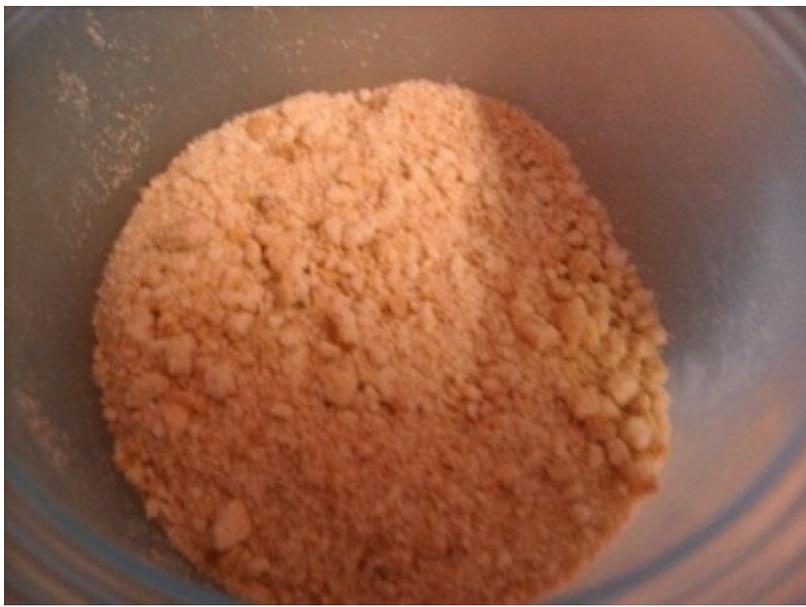


- 3 Se volete potete spennellare il cioccolato sullo stampo capovolto così ci sarà meno deposito sul fondo degli stampini, quando è ancora morbido rimettete in posizione.



- 4 Mettete nel congelatore per 1 ora.

Nel mixer tritare i biscotti.



5 Aggiungete nel caffè poca acqua, 1 cucchiaino di zucchero e poco rum.



6 Versate poco caffè nei biscotti fino a formare una crema, fate riposare in frigo.



7 Fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.



8 Mescolare in una ciotola la philadelphia con lo zucchero.



9 Strizzare la gelatina e scaldarla al microonde o in un pentolino facendola sciogliere.

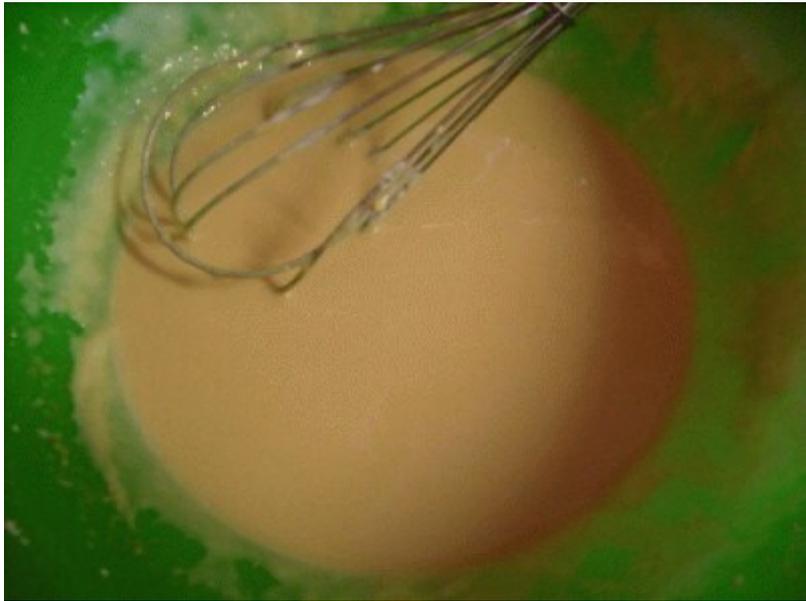
Aggiungete la gelatina alla crema di philadelphia, mescolando e aggiungendo poi il latte.



10 Fondere i restanti 80 g di cioccolato bianco.

Dividere la crema al philadelphia in due parti uguali.

Aggiungete ad una parte di crema le due tazzine di caffè e all'altra il cioccolato fuso.



11 Lasciate riposare in frigorifero le due creme per 30 minuti.

Infine unite la panna montata ai due composti, mescolare delicatamente dal basso verso l'alto e rimettere in frigo le due mousse .

Togliete le rose di cioccolato dagli stampini.



12 Versate il primo strato con il composto di biscotti, proseguite con la crema al caffè e concludete con la crema al cioccolato bianco.

Fate riposare in frigo almeno 3 ore.



