

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo di sedano lime e tequila

di: *frangipane*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

400 g di sedano
200 g di zucchero
1/2 l d'acqua
3 lime
300 g di panna montata
25 g di cedro candito
15 g di tequila
2 chiare d'uovo e 75 g di zucchero.

PER LA CREMA DI LIME

50 g di succo di lime
30 g di zucchero
50 g di burro
1 uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire il sedano con lo zucchero e l'acqua fino a quando il sedano non diventi traslucido ed il fondo di cottura uno sciroppo piuttosto denso, ma non caramellato.



- 2 Frullare il tutto, unire il succo dei lime e la tequila.



3 Passare attraverso il setaccio e lasciare raffreddare.



4 Montare la panna.



5 Montare gli albumi a neve aggiungendo lo zucchero.



- 6 Riprendere il composto di sedano, lime e tequila e unire la panna montata, il cedro candito e la scorza di lime grattugiata.



- 7 Incorporare anche le chiare montate.



8 Mettere negli stampi e lasciare in freezer almeno 3-4 ore.



9 Intanto, preparare una guarnizione facendo sciogliere a bagnomaria 50 g di burro, 50 g di succo di lime, 60 g di zucchero.



- 10 Sbattere l'uovo con i 30 g di zucchero ed unire al bagnomaria mescolando di continuo e senza mai fare bollire.
Far raffreddare.





11 Sformare il semifreddo, affettare e servire con cioccolato e crema.

