

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto con semifreddo alle pere

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Lo zuccotto con semifreddo alle pere è un dolce coreografico e buonissimo... Un bel guscio di pan di spagna che racchiude un semifreddo dolce e aromatico, una ricetta da provare!

INGREDIENTI

2 pere
300 g di pandispagna
2 albumi
zucchero pari al peso degli albumi
300 g di panna
rum
crema di marroni
sciroppo di acqua e zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti.



- 2 Mettere i cubetti di pera in una padellina con un po' di zucchero e un po' d'acqua, cuocere per alcuni minuti fino a che la frutta si sarà ammorbidita.



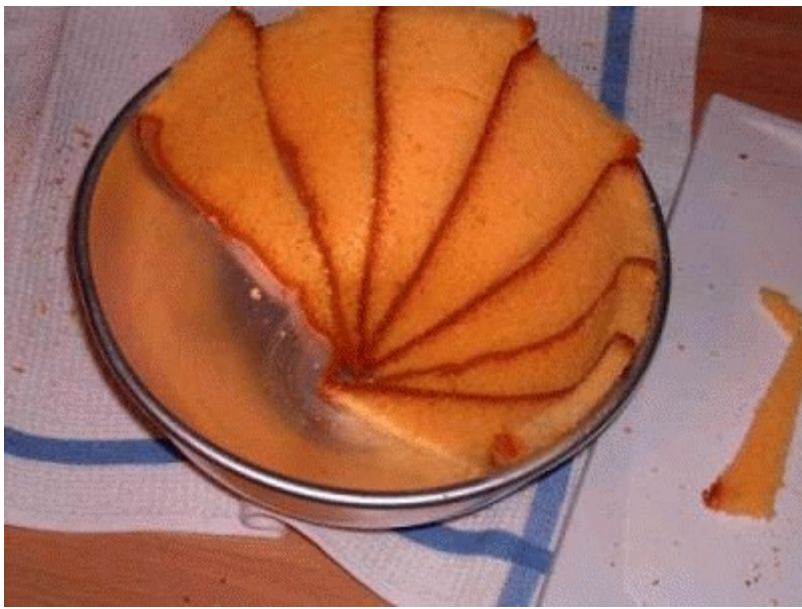
- 3 Nel frattempo, tagliare le fette di pandispana in diagonale, ottenendo dei triangoli molto allungati.



- 4 Tagliare le fette in modo da renderle ancora più allungate per fare sì che le righe scure siano perfettamente dritte ed allineate.



- 5 Foderare lo stampo da zuccotto, mettendo le fette in fila e mantenendo il lato lungo nella stessa direzione, in modo che il lato scuro sia sempre rivolto dalla stessa parte.



- 6 Preparare il ripieno.
Ridurre le pere cotte ad una purea con un frullatore ad immersione.
Fare una meringa con albumi e zucchero e mescolarla lentamente alla purea di pere.



7 Montare la panna e aggiungerla al composto una volta ben freddo.



8 Spennellare delicatamente lo zuccotto con del rum allungato con sciroppo di zucchero ed acqua.



9 Riempire lo zuccotto con la mousse di pere cercando di non lasciare bolle d'aria.



10 Pareggiare i bordi, chiudere ancora con fette di pan di spagna e mettere il tutto in freezer avvolgendo lo zuccotto con pellicola da cucina.



11 Far raffreddare almeno per un giorno.

Una volta fuori dal freezer scaldare leggermente lo stampo immergendolo in acqua calda e sformare il tutto su un piatto da portata.



12 Sciogliere la crema di marroni con un po' di rum e di sciroppo di acqua e zucchero.

Tagliare le fette, comporle in un piatto, accompagnarle con la salsa di marroni.

