

Semifreddo al cioccolato bianco



Ingredienti per 6 persone

300 g di panna liquida
300 g di cioccolato bianco
3 albumi
3 tuorli
20 g di zucchero (facoltativo)

Procedimento

Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria, mescolate bene in modo che non si formino grumi e lasciate intiepidire. Intanto in una terrina ponete i 3 tuorli, poi aggiungete il cioccolato fuso, amalgamate bene e lasciate raffreddare.


A parte montate la panna (se preferite un semifreddo più dolce, aggiungete 20 g di zucchero semolato o a velo) e unitela delicatamente alla crema di cioccolato.

Montate anche gli albumi a neve ben ferma e uniteli al composto di panna e cioccolato mescolando dal basso verso l'alto. Versate il semifreddo in uno stampo da plumcake rivestito di pellicola trasparente oppure nei stampini di alluminio o silicone.

Ponete in freezer.

Per un semifreddo perfetto fate trascorrere almeno 8 ore o una notte intera.

Dopodichè sformateli su un piattino da portata e decorate con cioccolato fondente fuso e lamelle di mandorle oppure optate per una salsa alla frutta, che otterrete frullando a freddo la polpa del frutto preferito con dello zucchero semolato o di canna.



La cucina dei balocchi