

## Semifreddo

*Un classico della pasticceria italiana, semplice da preparare ed estremamente versatile. Lo si puo' servire in bicchieri da cocktail oppure disporre in uno stampo e tagliare a fette.*



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
30 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

500 ml di crema inglese (la ricetta e' a pagina 281 / capitolo RICETTE DI BASE)  
4 albumi  
50 g di zucchero  
aromi (v. le varianti indicate sotto)  
250 ml di panna montata

### Istruzioni per la preparazione

1. Prepara la crema inglese.
2. Prepara la meringa: versa gli albumi nel recipiente e monta la Frusta a filo.

Imposta l'apparecchio a velocita' 4 e sbatti gli albumi finche' cominceranno a montarsi a neve. Abbassa la velocita' e, lentamente, aggiungi lo zucchero. Togli

dal recipiente e tieni da parte.

3. Incorpora gli aromi, la panna montata e infine la meringa. Versa in uno stampo

foderato di pellicola trasparente e riponi nel congelatore per 24 ore.



Varianti:

Semifreddo al lime

Incorpora il succo di 4 lime.

Semifreddo ai tre cioccolati con croccante di nocciola

1. In tre turni diversi, metti a fondere 50 g di cioccolato fondente con 20 ml di

panna, 50 g di cioccolato bianco con 20 ml di panna e 50 g di cioccolato al latte

e 20 ml di panna. Suddividi il composto per il semifreddo in tre contenitori e versa in ciascuno dei quali un tipo di cioccolato fuso. Poi incorpora la meringa e la panna montata in parti uguali in ciascun recipiente.

2. Versa uno dei tre composti al cioccolato nello stampo e riponi nel congelatore per 30 minuti. Quindi, aggiungi il secondo composto a base di cioccolato e ripeti l'operazione anche per il terzo. Il dolce da portare in tavola sarà composto da tre strati di diverso colore. Accompagna con un croccante di nocciole.

Semifreddo alle more e Kirsch

Frulla 75 g di more e 25 ml di Kirsch nel Food Processor, quindi aggiungi il composto alla ricetta base.

Variante: Semifreddo al Toblerone

Taglia a pezzi e lascia fondere 250 g di Toblerone e aggiungilo alla ricetta precedente.