

Semifreddo al torrone con salsa di ciliege



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
25 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

Per la crema pasticciera:

0,5 lt latte

7 tuorli d'uovo (100 g)

150 g zucchero semolato

80 g farina 00

1 stecca di vaniglia

sale

Per la meringa italiana:

200 g albume d'uovo

400 g zucchero semolato

4 gocce di limone

1 pizzico di sale

Per lo sciroppo alle ciliegie:

400 g ciliegie snocciolate

150 g zucchero semolato



150 g acqua
16 ciliegie per decorazione
200 g di torrone tradizionale
8 stampini diametro 7 cm

Istruzioni per la preparazione

1. Per la crema pasticciera: nel recipiente di cottura in acciaio, con il gancio a mezzaluna, versare i tuorli, lo zucchero, la farina stemperata con il latte freddo, la stecca di vaniglia, un pizzico di sale e impostare a 90° sulla velocità 1 per 12 minuti. Successivamente aumentare la temperatura a 100° e bollire per 2 minuti. Fare raffreddare.
 2. Spezzettare grossolanamente il torrone con il coltello, inserirlo nel food processor e tritarlo finemente alla massima velocità e unirlo alla crema pasticciera.
 3. Utilizzare l'accessorio tritatutto per tritare lo zucchero fino a renderlo impalpabile.
 4. Preparare la meringa italiana montando con la frusta a filo gli albumi, lo zucchero a velo, il limone e il sale alla velocità 6. Accendere il termostato a 110°, schiacciare il tasto P, aumentare la velocità al massimo e lasciare cuocere per 6'.
 5. Montare la frusta K e amalgamare la meringa con la crema pasticciera e il torrone. Versare il contenuto nei singoli stampini rivestiti da pellicola e mettere in freezer per almeno 2 ore.
 6. Montare l'accessorio centrifuga ed estrarre il succo delle ciliegie snocciolate.
 7. Nel recipiente d'acciaio con il gancio a mezzaluna sulla velocità 1 versare l'acqua e lo zucchero. Selezionare la temperatura a 110°, fare bollire per 4 minuti, quindi aggiungere il succo delle ciliegie e proseguire la cottura per altri 6 minuti sulla velocità 3.
 8. Togliere il semifreddo dagli stampini, disporli sui piattini e decorarli con la salsa alle ciliegie, le ciliegie tenute da parte e con ciuffetti di panna a piacere.
- Nota 1. aggiungere 2 ore di raffreddamento.
Si ringrazia "Cucina italiana" per la ricetta.