



Semifreddo al torroncino - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Dessert - dolci freddi - caffè - panna

Dalla prova del cuoco

INGREDIENTI:

150 g di torrone al cioccolato (o torrone bianco classico)  
500 g di panna fresca  
4 tuorli  
10 g di colla di pesce  
150 g di zucchero  
1 cucchiaino di caffè in polvere  
Mezza tazzina di caffè ristretto

Come operazioni preliminari, tritare il torrone con il coltello e ammollare i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

A parte, montare la panna fresca non completamente (semimontata) e, in un' altra ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero.

Scaldare il caffè ristretto e farvi sciogliere bene la colla di pesce, in modo che non vi siano granelli di colla, che altrimenti si sentirebbero all'interno del semifreddo.

Versare il caffè con la colla di pesce nella panna montata, girare bene ed unirvi il caffè in polvere.

Aggiungere a questo punto anche i tuorli con lo zucchero, mescolare ancora, ed infine unire il torrone.

Bagnare uno stampo da plumcake, rivestirlo con della pellicola, versarvi il composto preparato e porre nel freezer a raffreddare.

Porre il semifreddo in frigorifero qualche ora prima di servirlo.

Accompagnare a piacere il semifreddo con dei biscottini alle nocciole.