



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

Ingredienti per 6 persone:

1,5 dl di latte
2 uova
3 cucchiaini di zucchero
1/2 stecca di vaniglia
1 dl di panna fresca da montare
150 gr di torrone duro
1 pizzico di sale
salsa al cioccolato

Preparazione:

Prima di cominciare, mettere in freezer il recipiente e le fruste che serviranno per montare la panna. La panna invece deve restare in frigorifero fino a quando servirà perché se non è fredda non si riesce a montarla.

Preparare il torrone tritandolo molto finemente.

Per farlo si può usare il mixer oppure un mortaio.

Con il mortaio l'operazione è sicuramente più lunga però il torrone si sbriciola del tutto.

Portare il latte ad ebollizione con la stecca di vaniglia incisa per il lungo.

Intanto che si scalda, separare i tuorli dagli albumi e sbattere i tuorli con 2 cucchiaini di zucchero finché diventano spumosi.

Usare una frusta a mano per sbattere le uova.

Versare il latte bollente sulle uova mescolando energicamente con la frusta per evitare che le uova cuociano. Rimettere sul fuoco (bassissimo!) e continuare a mescolare fino al primo bollore.

Togliere dal fuoco, unire il torrone e mescolare delicatamente per amalgamare il tutto.

Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Intanto che la crema si raffredda montare la panna con un cucchiaino di zucchero finché è ben soda, poi metterla in frigorifero in attesa di utilizzarla.

Montare gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Se si usano le stesse fruste usate per la panna, lavarle accuratamente perché se ci sono tracce di grasso gli albumi non montano.

Unire gli albumi alla crema di torrone (completamente fredda) mescolando dal basso verso l'alto con movimenti molto delicati.

Poi unire, sempre delicatamente, la panna montata.

Rivestire uno stampo da plum cake con della pellicola trasparente e versarvi il composto.

Mettere in freezer per non meno di 6 ore (anche tutta la notte).

Sformare, tagliare a fette e servire con due o tre cucchiainate di salsa al cioccolato calda.

Note

Togliere dal freezer poco prima di servire perché il dolce tende a sciogliersi piuttosto velocemente.

In alternativa allo stampo da plum cake è possibile utilizzare degli stampini singoli da crème caramel.

Questo semifreddo è piuttosto dolce, per cui la salsa al cioccolato amara offre un ottimo contrasto.