



Semifreddo al
CIOCCOLATO



INGREDIENTI

- 2 uova intere
- Zucchero semolato 50 gr
- Panna fresca 250 gr
- Cioccolato fondente al 70% 130 gr
- Pistacchi sgusciati (non salati) 60 gr
- Scaglie di cioccolato 30 gr (opzionale)

Per la decorazione (opzionale)
A scelta tra farina di cocco e pistacchi tritati.

1



In una ciotola montare, con una frusta elettrica, le uova intere con lo zucchero.

Montare per 3/4 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e di un bel giallo paglierino.

2



Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde alla potenza più bassa (il cioccolato deve ammorbidirsi e non bollire).

Mentre il cioccolato si intiepidisce, montare la panna.

Con delicatezza incorporare il cioccolato fuso alle uova montate con lo zucchero.

Quindi incorporare la panna montata, sempre con molta delicatezza, con un paziente movimento dal basso verso l'alto.

3



Infine incorporare i pistacchi sgusciati ed interi.

A discrezione aggiungere delle scaglie/gocce di cioccolato.

Predisporre lo stampo.

Se non se ne ha a disposizione uno in silicone è consigliato foderare lo stampo con della pellicola alimentare trasparente per permettere il distacco del semifreddo una volta pronto.

4



Se si desidera, come guarnizione, mettere sul fondo dello stampo uno strato di polvere di cocco, scaglie di cioccolato o dei pistacchi tritati o altro a vostra fantasia.

Riversare il composto nello stampo e livellare.

Coprire e riporre nel congelatore per 3/4 ore.

5



Puoi servire.

Togliere dal congelatore il semifreddo prima del consumo; circa 2 ore in frigorifero, o 40 minuti a temperatura ambiente (non vicino a fonti di calore)

BUON APPETITO

Gustoso e semplicissimo dessert per chiudere una cena con gli amici o da gustarsi in famiglia.



www.RicetteOrizzonti.it

[@ricetteorizzonti](https://www.instagram.com/ricetteorizzonti)