

DOLCI E DESSERT

Parfait al caffè

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero	200 g
Acqua	1/2 bicchiere
Tuorli d'uovo	6
Estratto di caffè (o caffè ristretto)	1/2 bicchiere
Doppia panna	1 1/2 bicchiere

PER GUARNIRE

Caffè (facoltativo)	alcuni chicchi
---------------------	----------------

■ Preparazione

- 1 Mettete lo zucchero e l'acqua in una casseruolina, ponete al fuoco e fate cuocere lo sciroppo, a fiamma moderata e mescolando spesso, fino a che formerà delle grosse bolle in superficie; quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.
- 2 Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina e versatevi filo a filo lo sciroppo di zucchero tiepido, frullando con una frusta elettrica fino ad ottenere una crema morbida e spumosa.
- 3 A questo punto unitevi l'estratto di caffè (o il caffè ristretto), mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.
- 4 Montate bene la panna (che dovrà essere molto fredda) e unitela a piccole dosi alla crema di tuorli e caffè, amalgamandola perfettamente.
- 5 Trasferite il composto preparato in uno stampo da budino con le pareti scannellate e passatelo in freezer per almeno 6 ore. Trascorso questo tempo, estraete lo stampo dal freezer e capovolgetelo su un piatto da dolci.
- 6 Per agevolare questa operazione potete prima avvolgere lo stampo in un panno bagnato con acqua calda e ben strizzato: il violento sbalzo di temperatura tra le pareti ghiacciate e il panno caldo faciliterà il distacco del semifreddo dal recipiente.
- 7 Se eventualmente la parte a contatto con le pareti dello stampo si dovesse sciogliere un po' a causa del calore, mettete di nuovo il semifreddo in freezer per 20-30 minuti.



Quindi servitelo subito, magari guarnito con chicchi di caffè.