

DOLCI E DESSERT

Semifreddo ai marroni

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	4
Zucchero	150 g
Panna da montare	75 cl
Rum bianco	1 bicchierino
Purè di marroni da 400 g	1 vasetto
Marroni	5

■ Preparazione

- 1 Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina, unitevi lo zucchero a pioggia e montateli con una frusta elettrica fino a che saranno gonfi e spumosi.
- 2 Fate scaldare mezzo litro di panna in una casseruolina; quando formerà delle bollicine in superficie, versatela sulla crema di tuorli e zucchero, mescolando con un cucchiaino di legno per amalgamarla bene.
- 3 Mettete nuovamente il composto nella casseruola usata per la panna e fatelo cuocere a bagnomaria, immergendo il recipiente in una pentola più grande piena per metà di acqua, che manterrete a leggero bollore su fiamma bassa.
- 4 Quando la crema si addenserà, velando il cucchiaino, levatela dal fuoco e versatela di nuovo nella terrina.
- 5 Lasciatela intiepidire, mescolandola di tanto in tanto, poi unitevi il rum, il purè di marroni e i marroni spezzettati, amalgamando tutto con cura.
- 6 Montate la panna rimasta e aggiungete anche questa al composto, rimestando con delicatezza dal basso verso l'alto per non smontarla.
- 7 Rivestite con carta di alluminio uno stampo rettangolare da plumcake e versatevi la crema preparata; poi coprite con altra carta di alluminio e passate in freezer per almeno 6 ore.



Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto da dolci, eliminate la carta di alluminio e tagliate il semifreddo a fette.