

DOLCI E DESSERT

Semifreddo malaga

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 4 persone

Uva di malaga	100 g
Vino di malaga	1 bicchiere
Latte	25 cl
Essenza di vaniglia	1 fialetta
Tuorli d'uovo	3
Zucchero	100 g
Panna da montare	25 cl

Preparazione

- 1 Lavate rapidamente l'uva di Malaga, mettetela in una terrina, copritela con il vino e lasciatela macerare per 30 minuti.
- 2 Nel frattempo portate ad ebollizione il latte con la vaniglia, quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Scolate l'uva dal vino e tenete quest'ultimo da parte.
- 3 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli a spuma. Aggiungetevi quindi, poco alla volta, prima il vino, poi il latte profumato alla vaniglia.
- 4 Trasferite il composto in una casseruola e fatelo cuocere a fiamma bassissima, mescolando continuamente fino a che la crema comincerà ad addensarsi leggermente.
- 5 Togliete la crema dal fornello e continuate a mescolare fino a quando si sarà completamente raffreddata.
- 6 Montate quindi densamente la panna (che dovrà essere molto fredda per dare buoni risultati) e incorporatela con delicatezza al composto. Aggiungete infine anche l'uvetta, mescolando piano.
- 7 Rovesciate il tutto in uno stampo a cupola e tenete in freezer per almeno 6 ore. Al momento di servire, estraete il semifreddo dallo stampo.
- 8 Per facilitare questa operazione, avvolgete per un attimo lo stampo in un panno da cucina bagnato in acqua bollente e ben strizzato, oppure immergetelo rapidamente in acqua molto calda; quindi asciugatelo, capovolgetelo su un piatto da dolci e servite

subito la cupola gelata dividendola in 4 o 6 spicchi.