

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO

Un pomeriggio il cioccolato bianco incontrò quello fondente... e autunno fu!

Ingredienti:

150 g di cioccolato bianco
60 g di cioccolato fondente
4 albumi
100 g di zucchero
100 g di zucchero a velo
4 dl di panna da montare
1 cucchiaino di rum
2 pere

Per la crema pasticciera:

2,5 dl di latte
2 tuorli
100 g di zucchero
30 g di farina



Preparazione:

Preparare la crema pasticciera, montando i tuorli con 50 g di zucchero, fino a renderli ben gonfi e incorporare la farina setacciata. Portare a bollore il latte con lo zucchero restante, versarlo sulle uova e farlo addensare a fuoco lento, mescolando con una frusta, quindi spegnere e lasciare raffreddare.

Montare a neve molto soda gli albumi con lo zucchero, incorporare anche lo zucchero a velo e far asciugare il tutto a bagnomaria per circa 10 minuti.

Spezzettare il cioccolato bianco e far fondere anch'esso a bagnomaria, quindi incorporarlo alla crema pasticciera. Sbucciare le pere, tagliarle a dadini e farle insaporire nel rum per una decina di minuti, a fiamma vivace, mescolando spesso con un cucchiaino di legno. Spegnere e amalgamarle alla crema pasticciera di cioccolato bianco.

Incorporare al composto anche 3 dl di panna montata e gli albumi precedentemente cotti, quindi versare il tutto in uno stampo con cerniera; lasciare rassodare per 4 ore in freezer, quindi sformare.

Lavorare la panna rimasta fino a renderla ben soda e, con una tasca da pasticciere, guarnire la torta; decorare anche con riccioli di cioccolato fondente.

Infine gustarlo con i Ventagli Millefoglie e i Sigarelli Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>