

SEMIFREDDO AL CAFFÈ'

Per un morbido pomeriggio...

Ingredienti:

6 uova
Zucchero
500 g di panna
Una fialetta di essenza di vaniglia
Un bicchiere di caffè ristretto
Chicchi di caffè al cioccolato
Olio di mandorle
Glucosio

Preparazione:

Mettere 250 g di zucchero in una casseruolina, unire 2 cucchiaini di acqua, il caffè e la vaniglia; portare sul fuoco e far bollire lo sciroppo per circa 5 minuti, mescolando. Togliere dal fuoco e farlo raffreddare. Sgusciare le uova, mettendo i soli tuorli in una casseruola (tenendo da parte un albume), cominciare a sbatterli con una frusta a mano e unire, poco alla volta, lo sciroppo, sempre sbattendo.

Una volta aggiunto tutto lo sciroppo, trasferire il recipiente a bagnomaria in acqua calda, e, su fuoco basso, far cuocere la crema sempre sbattendo con la frusta fino a che si sarà gonfiata. Togliere dal fuoco e continuare a sbatterla finché sarà fredda. Mettere 50 g di zucchero con 2 cucchiaini di acqua e un cucchiaino di glucosio in una casseruolina; cuocerlo fino al punto detto a "piccola palla".

Unirlo all'albume, già montato a parte con 50 g di zucchero, e sbattere fino a ottenere una massa spumosa da unire alla crema preparata; subito dopo unire la panna montata, meno qualche cucchiaino. Mettere il composto in uno stampo da budino unto di olio di mandorle. Passare in freezer per 4-5 ore. Servire capovolto, decorato con ciuffetti di panna e con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



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