

SEMIFREDDO ALLO YOGURT

Per un – finalmente – caldo Ferragosto...

Ingredienti:

400 g di yogurt greco magro
2 albumi
50 g di zucchero al velo
2 rametti di menta
4 pesche gialle
1/2 limone
1 cucchiaino di confettura senza zucchero tipo
prugne, fragola, albicocche
Sale



Preparazione:

Versare lo yogurt in una grossa ciotola e mescolarlo con una frusta. Montare gli albumi con la frusta elettrica, aggiungendo un pizzico di sale e lo zucchero a velo, fino ad ottenere una meringa lucida e soda. Incorporala allo yogurt nella ciotola, compiendo con una spatola movimenti delicati dal basso verso l'alto. Suddividere il composto in 6 stampini di silicone, copirli con un foglio di alluminio e trasferirli in freezer per almeno 6 ore.

Portare a ebollizione abbondante acqua in una casseruola, tuffandoci le pesche e scottarle per circa 1 minuto, sgocciolarle con un mestolo forato e lasciarle raffreddare. Sbucciarle con un coltellino, tagliandole a metà, eliminando il nocciolo, poi tagliarne 2 a tocchetti e le altre a spicchi.

Frullare nel mixer le pesche a tocchetti con la confettura senza zucchero e il succo di limone, sformare i semifreddi, trasferendoli sui piattini e lasciandoli riposare per 20 minuti prima di servirli.

Accompagnarli con la salsa di pesche e decorarli con le pesche a spicchi, le foglioline di menta e con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

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