

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Stupite gli amici con un dolce al cucchiaio che sembra uscito da una pasticceria! Questa ricetta di semifreddo al cioccolato, servita in bicchieri di vetro, si gusta anche con gli occhi.



INGREDIENTI:

100 g cioccolato fondente Emilia
2 cucchiaini di cacao amaro Emilia
250 g zucchero
8 tuorli
1/2 lt panna da montare
20 biscotti (tipo frollini)
5 fogli di colla di pesce
q.b. Marsala



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
340 min



Porzioni
6/8

1 Mettere in acqua fredda i fogli di colla di pesce. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e tenere in caldo. Montare la panna e conservare in frigo. Sbriciolare grossolanamente i biscotti.

2 Preparare uno zabaione procedendo così: in un pentolino con fondo rotondo montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungere lentamente 10 cucchiaini di marsala continuando a mescolare. Cuocere lo zabaione a bagnomaria, sempre mescolando, fino a quando si gonfierà e comincerà a bollire. Strizzare la colla di pesce, unirla allo zabaione e farla sciogliere mescolando continuamente.

3 Dividere la crema ottenuta in due parti uguali, incorporare a una il cioccolato precedentemente fuso a bagnomaria e la maggior parte dei biscotti. Lasciare raffreddare le due creme e unirvi delicatamente la panna montata. Versare nella ciotola di servizio prima la crema al cioccolato, poi l'altra crema. Ricoprire con i biscotti rimasti con una spolverata di cacao. Coprire il semifreddo con un foglio di carta stagnola e metterlo in frigo per 5 ore. Al momento di servire sformare su un piatto da dessert.

CONSIGLIO

Questo delizioso semifreddo può essere servito in monoporzioni, sormontate da granella di croccante e violette edibili.