

## SEMIFREDDO ALLA COLOMBA PASQUALE E CIOCCOLATO

*Un'idea speciale per reinventare gli avanzi di colomba è questo semifreddo, che si trasforma in un dolce raffinato e creativo.*



### INGREDIENTI:

**6** uova  
**150 g** zucchero  
**70 ml** acqua  
**30 ml** Grand Marnier  
**500 ml** panna fresca  
**100 g** zucchero a velo  
**350 g** colomba con uvetta  
**200 g** cioccolato extra fondente  
 Emilia  
**100 ml** panna fresca  
**10 cl** rhum



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
235 min



Porzioni  
10

**1** Procedimento per il semifreddo: montare i tuorli e lasciarli riposare. Montare i bianchi d'uovo a neve e contemporaneamente mettere in un pentolino lo zucchero e l'acqua portandoli ad ebollizione per 5 minuti fino a quando nel composto si formino delle bolle più chiare. Versare il tutto nei bianchi d'uovo, mescolare e versare il composto in un recipiente con i tuorli precedentemente montati.

### CONSIGLIO

Per avere un risultato migliore ed evitare che il composto si smonti quando incorporiamo gli albumi nei tuorli precedentemente montati, mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.

**2** Mescolare il tutto, aggiungere la panna dopo averla montata con lo zucchero a velo, la colomba tagliata a tocchetti e tostata a 120° per 15 minuti, e il Gran Marnier. Mescolare il tutto fino a raggiungere un composto omogeneo, e versare negli stampini. Mettere gli stampi nel congelatore per circa 3 ore, appena pronti, sformarli e servirli con la salsa di cioccolato e della frutta fresca di stagione.

**3** Procedimento per la salsa di cioccolato: mettere in un pentolino cioccolato, panna e Rum, far sciogliere fino ad ottenere un composto fluido e servire caldo sul semifreddo.