



Estate Semifreddo al cioccolato



Ingredienti

100 g cioccolato fondente Emilia
2 cucchiari 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

Preparazione

- 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.

Preparare uno zabaione procedendo così: in un pentolino con fondo rotondo montare i tuorli

2 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.