



Semifreddo al caffè e cioccolato



Ingredienti per Semifreddo al caffè e cioccolato

- 150 g Tuorli d'uovo (circa 7) pastorizzati
- 80g Zuccherissimo
- 600 g Panna montata
- 3 g Caffè solubile
- 60 g Cioccolato fondente fuso
- q.b. Scaglie di cioccolato fondente e bianco
- 1 bacca Vaniglia
- 100 g Panna
- 50 g Latte
- 20 g Zuccherissimo
- 100 g Cioccolato al latte
- 50 g Cioccolato fondente

Procedimento



1. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e l'interno della bacca di vaniglia, fino a renderli belli spumosi.



2. Aggiungeteli alla panna montata.



3. Dividete il composto in due parti e aromatizzatene una con il caffè e l'altra con il cioccolato.



4. Stendete il composto al cioccolato in una teglia, spolverizzate con le scaglie di cioccolato. Ricoprite con il composto al caffè e riponete il tutto in congelatore per un paio d'ore.



5. Per la salsa al cioccolato.

Fate bollire 100 g di panna con 50 g di latte e 20 g di zucchero.



6. Aggiungete poi 100 g di cioccolato al latte e 50 g di cioccolato fondente e fate bollire per un paio di minuti a fuoco lento.



7. Tagliate il semifreddo a fette e servitelo con la salsa di cioccolato calda e frutta a piacere per decorazione.