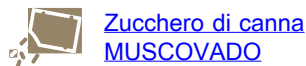




Semifreddo zucca e mou



Zucchero di canna
MUSCOVADO



Difficoltà media



30 minuti

Ingredienti

- 120 g Zuccherissimo
- 100 g Panna liquida
- 2 cucchiaini Miele
- 300 g Zucca cotta
- 125 g Tuorlo (circa 6)
- 120 g Zucchero di canna MUSCOVADO
- 3 fogli Gelatina o colla di pesce
- 500 g Panna montata
- 50 g Briciole di meringa

Per decorare:

A piacere Frutti di bosco

A piacere Topping al cioccolato

Procedimento



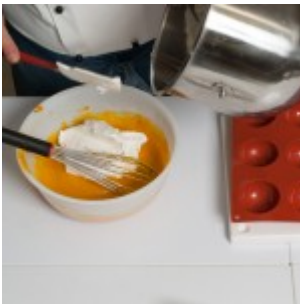
1. Fate caramellare lo zucchero con il miele, fino ad ottenere un caramello biondo. Intanto portate a bollore la panna che verserete sul composto di zucchero. Mescolate per ottenere il mou poi lasciate raffreddare mentre passate alla fase successiva.



2. Setacciate la zucca aiutandovi con una spatola.



3. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero ridotto a polvere finché diventano spumosi. Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per alcuni minuti e aggiungete ai tuorli la zucca e la gelatina fusa.



4. Infine, ossigenate con la panna montata.



5. Usando due sac a poch con i composti di zucca e mou, riempite il fondo degli stampi prima con zucca, poi al centro con un po' di mou. Cospargete con le briciole di meringa, quindi ricoprite con altro composto di zucca. Tirate con una spatola l'eccesso e fate raffreddare in congelatore per 2 ore. Decorate con frutti di bosco e topping al cioccolato.