

Semifreddo agli amaretti



...la ricetta di questo buonissimo dolce, mi è stata data da un amico, che ne prepara in grande quantità, e poi li congela in piccoli monoporzioni di alluminio, pronti ad estrarli dal freezer quando arrivano ospiti improvvisi.

L'idea mi è piaciuta, e così ho deciso di provarci pure io...da allora, ogni tanto ne faccio un pò, e pian piano ce li pappiamo con ospiti e non, eheheheh.....

Ingredienti:

(con queste dosi a me ne sono venuti circa 15...se si usano i bicchierini galej in vetro, come da immagine, ne viene qualcuno in più perchè son più piccini...)

4 uova freschissime
un etto e mezzo di amaretti
un etto e mezzo di zucchero
un etto e mezzo di cioccolato fondente
mezzo litro di panna liquida fresca da montare
liquore amaretto di saronno

Preparazione:

Montare con le fruste in una terrina i tuorli con lo zucchero; a parte, in un altro contenitore, montare i bianchi ed un pizzico di sale a neve ben ferma.

In un terzo contenitore invece, montare la panna; successivamente unire i tuorli montati e poi gli albumi anch'essi montati, amalgamando con delicatezza da sotto in su, per non smontare il tutto.

In un mixer tritare gli amaretti ed il cioccolato...a questo punto prendere i contenitori monoporzione e cominciare a comporre il dolce: fare il primo strato, di biscotti e cioccolato e bagnarlo con qualche cucchiaino di amaretto di saronno, mettere poi la crema, un'altro strato di biscotti e cioccolato tritati e poi ancora crema. Finire decorando con un pò di polvere di cioccolato e biscotti in modo irregolare...mettere in freezer per almeno 3 ore e toglierli qualche minuto prima di servirli.

...davvero ottimi...facili, buoni e d'effetto...come già detto, poi si possono fare in anticipo e gustare all'occorrenza!

Oggi sono mezza rotta.....ho spalato neve tutta la mattina.....ma quanta ne è scesa...helppp!!!!!!! Speriamo smetta, non ce la faccio piùùù.....

Buona giornata a tutti voi!