



Semifreddo agli amaretti

Ingredienti (per 4 persone)

200 ml	Panna da montare
150 g	Amaretti
n° 3	Uova
n° 3	Cucchiaini di zucchero a velo

Preparazione

1. Separare gli albumi dai tuorli; conservare al fresco gli albumi.
2. Sbriciolare gli amaretti.
3. In una ciotola unire lo zucchero ai tuorli e lavorarli con una frusta fino a farli diventare ben gonfi e morbidi, unire gli amaretti ed amalgamarli al composto.
4. Montare gli albumi a neve molto ferma e poi incorporarli delicatamente al composto con gli amaretti.
5. Montare la panna e amalgamarla alla crema.
6. Versare il tutto in uno stampo da plum cake, metterlo in frigorifero e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore.
7. Togliere il semifreddo agli amaretti dallo stampo e servirlo guarnendolo con qualche amaretto sbriciolato e/o intero.

