



## *Semifreddo al caffelatte*

### **Ingredienti per 6/8 persone**

150 g	Zucchero
50 ml	Panna fresca da montare
20 g	Caffè solubile
15 g	Gelatina in fogli
n° 6	Tuorli

### **Per le scodelline di cioccolato**

200 g	Cioccolato bianco
100 g	Cioccolato fondente

### **Preparazione**

1. Preparare le scodelline: ritagliare da un cartoncino 6/8 strisce alte 4 cm e lunghe 20 cm, formare un cerchio, fissarle con 2 punti metallici, foderarle con strisce di carta forno e disporle su carta forno.
2. Fondere a bagnomaria e a fuoco dolce il cioccolato bianco; spennellare con 1 strato di cioccolato bianco fuso il fondo e le pareti delle scodelline; lasciare solidificare il cioccolato.
3. Preparare il semifreddo: sciogliere in una ciotolina il caffè con poca panna; montare la panna rimasta e porla in frigorifero; lasciare ammorbidire la gelatina in una ciotola d'acqua, scolarla, strizzarla e scioglierla in una casseruola a bagnomaria.
4. Montare i tuorli con lo zucchero, amalgamarvi il caffè e la gelatina, incorporarvi la panna montata.
5. Mettere il semifreddo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, riempire le scodelline di cioccolato bianco e far raffreddare in frigorifero per 2 ore.
6. Togliere dal frigorifero le scodelline, eliminare il cartoncino e il foglio di carta forno e disporle su un piatto da portata.
7. Con un pelapatate ricavare dei riccioli da metà del cioccolato fondente; tritare l'altra metà e fonderla in un tegamino a bagnomaria.
8. Versare il cioccolato fuso in un cornetto ricavato dalla carta forno e decorare le pareti delle scodelline.
9. Adagiare al centro di ogni scodellina un mucchietto di riccioli di cioccolato fondente.
10. Tenere i semifreddi in frigorifero fino al momento di raffreddarli.

