



## *Semifreddo al cioccolato*

### Ingredienti per 4 persone

#### **Per il biscotto:**

200 g Biscotti al cioccolato  
60 g Burro

#### **Per il semifreddo al cioccolato:**

300 ml Panna da montare già zuccherata  
40 g Cacao in polvere  
n° 1 Uovo + 1 tuorlo  
n° 2 Cucchiaini di liquore al cioccolato  
n° 4 Cucchiaini di zucchero

#### **Per la base:**

60 ml Panna montata già zuccherata

### Preparazione

1. Sciogliere il burro.
2. Sbriciolare i biscotti al cioccolato, aggiungere il burro fuso e mescolare molto bene; mettere da parte.
3. In un altro recipiente sbattere il tuorlo d'uovo con lo zucchero, aggiungere il cacao in polvere e il liquore al cioccolato.
4. Aggiungere l'albume montato a neve, la panna montata e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto per far prendere ossigeno al composto che così risulterà più voluminoso.
5. Preparare gli stampi rivestiti internamente con la pellicola trasparente, quindi con un cucchiaino mettere alla base il biscotto lavorato con il burro e schiacciare bene.
6. Aggiungere il composto di cioccolato e panna e per finire, come base, un cucchiaino di panna montata.
7. Mettere in frigo per qualche ora. 8. Quando saranno bene induriti sformarli in un piatto e servirli con un filo di sciroppo al cioccolato.

