



## ***Semifreddo al maraschino***

### Ricetta per 4 persone

200 g	Zucchero
300 g	Ciliegie sciroppate
n° 1	Bicchiere di maraschino
n° 3	Tuorli
n° 1/2	Bicchiere di panna

### Preparazione

1. In una casseruola versare 120 g di zucchero, unirvi il liquore (tranne un cucchiaio), mescolare bene il tutto quindi mettere sul fuoco e portare quasi a bollore continuando a mescolare.
2. Quando la superficie del composto comincerà a fare delle bollicine spegnere la fiamma e lasciar raffreddare.
3. In una piccola casseruola lavorare i tuorli d'uovo con tre cucchiaini di zucchero sino ad ottenere una crema, mettere a bagnomaria e far cuocere unendo a filo lo sciroppo di liquore che avete precedentemente ottenuto e continuare a mescolare con una frusta.
4. Quando la crema sarà tiepida lasciarla raffreddare mescolando di tanto in tanto.
5. Trasferire la crema ottenuta in una gelatiera e farla solidificare solo in parte.
6. Aggiungete 120 g di ciliegie tagliate a pezzetti, mescolare, riempire 4 stampini e mettere in freezer per almeno un'ora.
7. Nel frattempo, mettere nel mixer le ciliegie rimaste (tutte tranne 4 che serviranno per decorare), lo zucchero, la panna ed il cucchiaio di liquore che avevate tenuto da parte, frullare il tutto sino ad ottenere una crema densa e metterla a raffreddare in frigorifero.
8. Trascorso il tempo di riposo, sformare gli stampini, versarvi sopra la crema che avete preparato e guarnire ciascun piatto con una ciliegia sciroppata.