Semifreddo al mascarpone
 Inviato da Patty
Questo semifreddo è una ricetta delle mie zie Iole e Anci.
La preparazione tradizionale di questo dolce è in stampi rettangolari da plum cake. Con un po' di fantasia e due stampi
rotondi con al centro un bicchiere rovesciato, ho realizzato la torta per gli otto anni di mio figlio Marco (a destra) con il suo
amico Luca

Ingredienti:
 - 4 o 5 pacchi plum cake
 - 500 gr mascarpone
 - 5 uova
 - 5 cucchiai zucchero
 - ½ litro panna da montare
 - mandorla amara
 - alchermesPreparazione:

Montare tuorli con zucchero. aggiungere mascarpone, aggiungere albumi montati a neve ben ferma. Montare panna
molto bene e zuccherare con zucchero a velo. Tagliare i plum cake in 4 fettine per la lunghezza e fare uno strato in uno
stampo bagnare con mandorla amara.
Versare metà della crema mascarpone, coprire con altri plumcake e bagnare con alchermes, versare tutta la panna,
coprire con altri plumcake e bagnare con alchermes, versare l'altra metà della crema mascarpone, terminare il capolavoro
con altri plumcake e bagnare con mandorla amara. Riporre in freezer finché diventa duro per far in modo di riuscire a
sfornarlo dallo stampo. Togliere dal freezer abbastanza presto (3 ore circa) perché se il dolce è gelato non si
apprezza!!!!!!!
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:49