

Semifreddo al Cioccolato



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone:

Base

2 tuorli
150 g di Ricotta Germani
60 ml di panna
100 ml di latte
20 g di zucchero
60 g di panettone o colomba
1,5 fogli di gelatina
2 cucchiaini di brandy
Vanillina

Per la salsa al cioccolato:

50 g di cioccolato fondente
nero
3 ml di panna

PREPARAZIONE

Nel mixer versate i tuorli, lo zucchero unite il panettone o la colomba ammollato nel latte e la vanillina.

Frullate, poi unite la ricotta e la gelatina ammollata in acqua fredda e sciolta nel brandy.

Montate la panna e unite al composto.

Riempite gli stampini a forma di semisfera e fate rassodare in frigo per 2 ore.

Sformate, decorate a piacere col cioccolato fatto sciogliere insieme alla panna e servite

BUON APPETITO

