

Semifreddo al cioccolato

Fa tornare in mente il panforte di Siena!

Ingredienti per uno stampo da plumcake

3 tuorli, 1 uovo intero e
100 g di zucchero di canna

montare a spuma

un po' di vaniglia, 2 cucchiaini di rum
o di brandy, 2 cucchiaini di spezie
per panpepato e 2 cucchiaini di scorza
d'arancia candita tritata finemente

aggiungere

200 g di cioccolato al latte e
200 g di cioccolato fondente

fondere a bagnomaria

5 dl di panna

montare

Unire il cioccolato al composto di uova e spezie, incorporare rapidamente la panna e versare il tutto in uno stampo da plumcake foderato con pellicola trasparente.

Al momento di servire, disporre tutt'intorno delle mandorle caramellate tritate molto grossolanamente.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Vale la pena preparare in casa la scorza d'arancia candita: è davvero squisita (vedi la ricetta n. 78, capitolo «Vari/Conserve»).

Si può però sostituire benissimo con scorza d'arancia fresca grattugiata. E se non avete in casa le spezie per panpepato, aggiungete un po' di cannella, chiodi di garofano in polvere, noce moscata e cardamomo, dosandoli con prudenza.