

## Semifreddo al caffè

### Il semifreddo al caffè

è un delizioso e fresco dolce al cucchiaio, una valida alternativa al gelato, da gustare durante i mesi più caldi. Il semifreddo si differenzia dal gelato perchè contiene alcuni ingredienti, come la panna montata, che fanno sì

che il dolce non si congeli a temperature molto basse (del congelatore) e risulti meno freddo del gelato, da qui il nome "semifreddo". Questo semifreddo al caffè è preparato partendo da una base di "pasta a bomba" aromatizzata con del caffè liquido, e arricchito con panna montata e mascarpone. Ricordate di estrarre il semifreddo al caffè dal freezer almeno 10 minuti prima di essere consumato, dovrà infatti risultare piuttosto morbido e spumoso per apprezzarne pienamente il sapore!

**Difficoltà:** Media **Cottura:** 10 min **Preparazione:** 30 min

**Dosi per:** 4 persone **Costo:** Basso

### Ingredienti per 4 semifreddi monoporzione:

Caffè liquido 60 ml Mascarpone 100 gr Panna 350 ml  
Uova tuorli 80 gr (circa 5 tuorli) Zucchero 80 gr

### per guarnire:

Caffè chicchi q.b. Panna montata q.b.

### Preparazione:



Per preparare il semifreddo al caffè, iniziate unendo il caffè liquido con lo zucchero in un pentolino a fondo spesso (1), mescolate e portate a ebollizione. Ponete i tuorli in un recipiente per cuocere a bagnomaria e rompeteli con una frusta (2); incorporate lo sciroppo a filo (3), mescolando di continuo con la frusta



e cuocete il tutto a bagnomaria fino a che il composto si addenserà e avrete ottenuto una crema (4). Mettete la crema al caffè in una planetaria e montatela fino a che si sarà raffreddata, avrete ottenuto la "pasta bomba" al caffè. "Semimontate" quindi la panna, montatela cioè fino a quando inizierà ad essere compatta ma non troppo sostenuta. Versate due cucchiaini di panna semimontata nel mascarpone (5) e mescolate per ammorbidirlo e renderlo cremoso. Versate la pasta bomba al caffè nella panna restante e amalgamate molto delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare la panna (6).



Quando la pasta bomba al caffè sarà totalmente amalgamata (7) aggiungete anche il mascarpone ammorbidito e incorporatelo nella stessa maniera (8). Versate dunque il composto ottenuto in bicchierini e coppette (9) e ponete i semifreddi in freezer per almeno 5 ore. Ricordate di estrarre i semifreddi dal freezer 10 minuti prima di gustarli, guarnendoli con della panna montata e dei chicchi di caffè.