

SEMIFREDDO AL CAFFE'

Ricetta di Flavia Ferrara Sardo

Ingredienti

panna fresca per dolci mezzo litro
zucchero gr. 125
tuorli d'uovo 3
nescafé 2 bustine

Recipienti

Uno stampo tipo plum-cake lungo circa cm. 30 foderato di pellicola trasparente oppure 2 stampi da plum-cake piccoli.

Procedimento

Sciogliere il nescafé con pochissima panna liquida. Montare i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso quindi aggiungere il nescafé. Per ultimo montate la panna e incorporatela al composto. Versare in uno stampo da plum-cake grande oppure in due piccoli foderati di pellicola. Mettere in congelatore per almeno 12 ore. Togliere dal congelatore tre ore prima di servirlo, sformarlo e porlo in frigo fino al momento dell'utilizzo,