

Semifreddo amaretti e zabaglione

Una ricetta semplicissima, ma che mi fa impazzire.

Se siete appassionati di dolci al cucchiaino, penso non sarà difficile esserne conquistati.

La ricetta mi è stata data dalla mia amica Anna, e voglio ringraziarla. Sei sempre la migliore !

(Ho utilizzato il Bimby, ma in fondo ho inserito alcune note per chi non lo possiede)

Ingredienti:

- Panna Fresca 500 ml
- Tuorli 5
- Marsala 100 gr
- Zucchero 170 gr
- Amaretti 70 gr
- Rhum 50ml

Posizionare la farfalla nel boccale del bimby, versatevi la panna e montatela 3 minuti e 30 secondi a velocità 3, controllando dal foro del coperchio il montaggio e se fosse necessario, interrompere anticipatamente.

Trasferite la panna in una ciotola e conservatela in frigorifero.

Senza lavare il boccale e sempre lasciando inserita la farfalla, mettetevi i tuorli, il marsala e lo zucchero. Azionate il bimby 7 minuti, a 70°, velocità 3. Trasferite lo zabaione in una ciotola e fatelo raffreddare. Una volta freddo, incorporatevi delicatamente con una spatola la panna montata.

Bagnate gli amaretti nel rum, sbriciolandoli grossolanamente. Foderate uno stampo da plum cake o da budino con della pellicola trasparente e versatevi 1/3 del composto. Coprite con circa la metà degli amaretti distribuendoli uniformemente.

Versatevi un altro terzo di crema allo zabaione e coprite con gli amaretti restanti. Per finire coprite con l'ultimo terzo di crema.

Potete in alternativa utilizzare stampini individuali. Coprite il semifreddo e fatelo raffreddare in freezer per almeno 8 ore.

Toglietelo dal freezer circa 5 minuti prima di servirlo. Sformatelo, capovolgendolo su di un piatto, aiutandovi con la pellicola e tagliatelo a fette.

Per chi non ha il Bimby:

Montare la panna con le fruste elettriche finchè non è ben soda.

Per la cottura dello zabaglione, porre una terrina a bagnomaria e battere continuamente con le fruste elettriche finchè la crema non inizia ad addensare, continuate ancora 3-4 alcuni minuti la cottura e togliete dal fuoco.