

Semifreddo al Panforte



Ingredienti:

180g zucchero

50g acqua

130g panforte tritato grossolanamente

500g panna liquida

140g tuorlo

Scogliere zucchero in un pentolino con l'acqua e portare a 121° Nel frattempo raccogliere il tuorlo nel bicchiere della planetaria. Quando lo zucchero è arrivato a 115° iniziare a montare il tuorlo. Aggiungere a filo lo zucchero 121 e continuare a montare fino a che montata è fredda. Trasferire in una ciotola capiente e aggiungere il panforte con una frusta a mano. Semimontare la panna liquida. Incorporare la panna al composto precedente. Versare in uno stampo da plumcake o in stampini monoporzione. Raffreddare in freezer per una notte o nell'abbattitore per accorciare i tempi. Servire con sala al caramello e crumble di