

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO

con Stoneline



Ingredienti

- 12 porzioni
- 12 uova
- 300 g di zucchero semolato per la crema base
- 500 g di zucchero semolato per la meringa
- 800 ml panna montare
- 150 g farina 00
- 1 Lt latte intero
- 500 g pasta nocciola
- 500 g cioccolato fondente 50%

Procedimento

Sciogliere il cioccolato a bagno maria. Preparare la crema lavorando i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la farina, lavorare il tutto, portare a bollore il latte, aggiungerlo al composto, mescolare e riportare sul fuoco a fiamma bassa, mescolando fino al primo bollore. Far raffreddare su una placca distendendo la crema. Montare la panna e riservare in fresco. Preparare la meringa italiana, montando gli albumi con lo sciroppo di zucchero. Lavorare parte della pasta di nocciole assieme ad 1/4 della crema, aggiungere 1/4 della panna montata. Lavorare 1/4 della panna assieme ad 1/4 della crema. Lavorare il cioccolato assieme alla crema rimasta ed aggiungere 1/4 della panna rimasta. A questo punto, ai 3 composti ottenuti, aggiungere la meringa divisa in tre parti, per ottenere 3 composti spumosi. Alternare gli strati in uno stampo per torta da 28cm e riporre tutto nel freezer per circa 8 ore. Guarnire a piacere.