

Semifreddo al Baileys firmato Sorted

Una sensuale ricetta perfetta per un tête-à-tête a lume di candela, facilissima e velocissima da realizzare (appena 10 minuti di lavoro) tratta da Beginners get... Sorted.

Ingredienti per due:

- 2 grossi albumi (75ml)
- 75 gr zucchero semolato
- 150 ml panna fresca
- una manciata di mandorle a scaglie
- 40-50 ml Baileys
- qualche frutto rosso per decorare



Preparazione:

Tostare le scaglie di mandorle in una padella antiaderente, non unta: pochi secondi, giusto per dorarle. Montare gli albumi fino ad ottenere dei morbidi picchi. Incorporare delicatamente lo zucchero con una spatola. Montare anche la panna e unirla agli albumi muovendo la spatola dal basso verso l'alto. Aggiungere la crema di whiskey (Baileys) e le mandorle (tenete da parte qualche scaglia per la decorazione finale). Dividere il composto in due stampini o tazzine, coprire con pellicola e lasciare in freezer per almeno otto ore. Per sformare i semifreddi, immergere gli stampini in acqua calda per pochi secondi e rovesciarli sui piattini. Qualche scaglia di mandorle, una fragola o un lampone e servire con una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.cakemania.it>