

Semifreddo con muesli

...Buono anche per un dolce risveglio...



Ingredienti per 6 persone:

150 gr cioccolato bianco
130 gr panna fresca
4 albume
60 gr zucchero
200 gr muesli
80 gr cioccolato fondente
q.b. sale
Pali Ali d'Oro

Preparazione:

1) Tritare fine il cioccolato bianco, riunirlo in una casseruola con la metà della panna e scioglierlo a bagnomaria fino a ottenere una crema liscia e omogenea, poi lasciarla raffreddare. Montare gli albumi con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad avere una neve soda e lucida, quindi incorporarli alla crema di cioccolato, insieme alla metà del muesli.

- 2) Montare la panna rimasta e mescolarla delicatamente al composto precedente. Rivestire uno stampo a tronco di cono del diametro di 16 cm con carta da forno, versare sul fondo il muesli rimasto, coprire con la mousse preparata e trasferire il tutto in freezer per almeno 4 ore.
- 3) Sformare il semifreddo almeno 30 minuti prima di servire; spezzettare il cioccolato fondente, scioglierlo a bagnomaria con un dl di acqua, versarlo caldo sul semifreddo e servire subito. Decorare la superficie del dessert con riccioli di cioccolato bianco e servire con i Palì Ali d'Oro.

(Fonte: DonnaModerna.it)