


Semifreddo al panpepato con composta di mirtilli rossi

circa 6 porzioni



medio

 Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampini da budino:****Semifreddo:**

100 g di zucchero
1 dl d'acqua
4 tuorli d'uovo
100 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
2 c. da tavola di spezie per panpepato
4 dl di panna

Composta:

125 g di gelatina di ribes
1 c. da tavola di miele
250 g di mirtilli rossi o cranberries

1 Semifreddo:

Per il semifreddo, portare a ebollizione lo zucchero e l'acqua per sciogliere lo zucchero. Versare in una ciotola inox. Aggiungere i tuorli d'uovo e sbattere il tutto a schiuma a bagnomaria. Tagliare il marzapane a dadini e incorporarlo poco a poco al composto. Aggiungere le spezie per panpepato e mescolare il tutto. Posare la ciotola in acqua ghiacciata e sbattere il composto fino a raffreddamento completo. Montare la panna e incorporarla al composto.

Versare il composto per semifreddo negli stampini e mettere **per una notte** nel congelatore.

2 Composta:

Per la composta, mescolare in una pentola la gelatina di ribes e il miele. Aggiungere i mirtilli rossi o le cranberries e cuocere a fuoco lento per ca. 10 minuti. Lasciare raffreddare.

Togliere il semifreddo dal congelatore ca. 30 minuti prima di servire. Sformare sui piattini da dessert e servire con la composta.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Se il marzapane non si lascia incorporare bene al composto, ridurre il tutto in purea con un frullatore.

