

SEMIFREDDO BEATRICE

Ingredienti per 4-6 persone:

- 80 g di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- mezzo bicchiere di latte,
- due tuorli,
- 10 g di farina,
- 50 g di cioccolato al latte,
- un bicchierino di apricot brandy,
- 250 g di panna (del tipo da montare),
- cialde arrotolate,
- ciliegie sotto spirito.

Mettete lo zucchero e la vanillina in una casseruola e diluiteli lentamente con il latte; trasferiteli sul fuoco e portate ad ebollizione, mescolando di tanto in tanto.

Mettete i tuorli in una casseruola, unitevi la farina, montate il tutto con una piccola frusta ed aggiungetevi il latte caldo. Mettete la casseruola sul fuoco, a fiamma bassa, e continuate a mescolare, fino a che il composto non raggiungerà l'ebollizione.

A questo punto, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente.

Tagliate il cioccolato a pezzetti e mettetelo in un tegamino con mezzo cucchiaino di acqua.

Fatelo fondere, mescolando di continuo, a fiamma molto lenta, quindi unitelo, insieme all'apricot brandy, alla crema precedentemente preparata ed amalgamate accuratamente il tutto.

Lasciate raffreddare. Montate la panna ed incorporatela al composto, mescolando delicatamente.

Tenete in freezer per 3-4 ore.

Trascorso il tempo stabilito, distribuite il semifreddo in quattro calici e guarnite la superficie con cialde arrotolate e ciliegie sotto spirito.