

SEMIFREDDO MALAGA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 100 g di uva Malaga,
- un bicchiere di vino di Malaga,
- un quarto di latte,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- tre tuorli,
- 100 g di zucchero,
- un quarto di panna da montare.

Lavate rapidamente l'uva di Malaga, mettetela in una terrina, copritela con il vino e lasciatela macerare per 30 minuti. Nel frattempo portate ad ebollizione il latte con la vaniglia, quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.

Scolate l'uva dal vino e tenete quest'ultimo da parte.

Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli a spuma.

Aggiungetevi quindi, poco alla volta, prima il vino poi il latte profumato alla vaniglia.

Trasferite il composto in una casseruola e fatelo cuocere a fiamma bassissima, mescolando continuamente fino a che la crema comincerà ad addensarsi leggermente.

Togliete la crema dal fornello e continuate a mescolare fino a che si sarà completamente raffreddata.

Montate quindi densamente la panna (che dovrà essere molto fredda per dare buoni risultati) e incorporatela con delicatezza al composto.

Aggiungete infine anche l'uvetta, mescolando piano.

Rovesciate il tutto in uno stampo a cupola e tenete in freezer per almeno 6 ore.

Al momento di servire, estraete il semifreddo dallo stampo.

Per facilitare questa operazione, avvolgete per un attimo lo stampo in un panno da cucina bagnato in acqua bollente e ben strizzato, oppure immergetelo rapidamente in acqua molto calda; quindi asciugatelo, capovolgetelo su un piatto da dolci e servite subito la cupola gelata in 4-6 spicchi.