Semifreddo de cassatta siciliana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Huevo: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Azucar: 150 grs.
Agua: 150 cc

Semifreddo

Rhum: 1 cdas.
Praliné: Cantidad necesaria
Hojas de menta: A gusto
Crema de leche: 300 grs.
Chocolate picado: 30 g
Pistachos tostados: 20 g
Ricota de oveja: 300 g
Fruta abrillantada: 100 g

Preparación de la Receta

Almíbar

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y lleve a fuego medio hasta formar un *almíbar*.
- Coloque en una batidora las yemas junto con el *huevo* y comience a batir, añada en forma de hilo el *almíbar* y bata durante 10 minutos.

Semifreddo

- Coloque la *ricota* en un colador y con la ayuda de una espátula presione hasta colarla por completo.
- Pique la fruta abrillantada y los pistachos.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.

Armado

- Vierta el *almíbar* sobre la *ricota* y mezcle, luego agregue el *rhum*, los pistachos y la fruta abrillantada, mezcle nuevamente y añada por ultimo la *crema* de leche a ½ punto, mezcle con movimientos envolventes hasta incorporar todos los ingredientes.
- Forre con papel film una budinera y vierta el semifreddo, lleve a freezer durante 24 horas.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Corte el semifreddo en porciones y sirva en un plato.
- Decore con hojas de *menta* y *praline*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/semifreddo-de-cassatta-siciliana