Semifreddo al Torroncino

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cerezas salteadas: 200 Gramos

Salsa inglesa de vainilla: c/n

Semifreddo

Agua: 55 c.c.
Claras: 180 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cda
Marsala: 1 cda
Naranja para su ralladura: 1 unidad

Azucar: 120 Gramos
Crema: 325 Gramos
Gelatina sin sabor: 7 Gramos
Miel: 35 Gramos
Sal: 1 Pizca

Praliné

Almendras: 100 Gramos

Azucar: 100 grs

Preparación de la Receta

- Hacer un *almíbar* con azúcar, miel y el agua hasta 120° C o bolita duro.
- Batir las claras a nieve con pizca de sal.
- Agregar el *almíbar* en forma de hilo de a poco al batido y seguir batiendo a velocidad máxima hasta que se forme el merengue italiano.
- Agregar *gelatina* hidratada y diluída a las claras sin dejar de batir.
- Seguir batiendo hasta enfriar.
- Picar una mitad del *praliné* de manera rústica y otra mitad picar bien fina.
- Llevar el merengue italiano a un bowl , mezclar con ralladura de *naranja*, vino marsala, esencia de vainilla y por último añadir la *crema* a medio punto junto al *praliné* picado mas grueso.
- Espolvorear con *praliné* muy fino la base del molde cuadrado
- Verter la preparación y espolvorear por encima el resto del *praliné* fino.

- Congelar 6 horas hasta que este bien firme.
- Cortar cubos, colocarlos en un plato y decorar con salsa de vainilla y cerezas salteadas.

Praliné

- En una sartén hacer un caramelo con el azúcar y cuando esté dorado agregar almendras.
- Cocinar un par de minutos y llevar a bandeja con papel antiadherente.
- Dejar enfriar y picar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/semifreddo-torroncino