

## SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON CREMA DI ZUCCA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 6 persone

Montare con la planetaria il latte freddo insieme al preparato in polvere dolcefreddo; aggiungere la delizia amaretto e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire il semifreddo negli stampini monoporzione e lasciare riposare nel congelatore per 4 ore. Nel frattempo in una casseruola scaldare sul fuoco la crema di zucca insieme alla panna, lo zucchero, la cannella e la vanillina. Distribuire a specchio nei piatti la salsa ottenuta e sformarvi al centro il semifreddo all'amaretto. Spolverizzare con granella di nocciole e servire.

### Menù-Zutaten

400 g. Crema di zucca - EC0K  
62,5 g. Dolce freddo - LC1X  
75 g. Delizia all'amaretto - LE1X

### Zutaten

q.b. Vanillina  
q.b. Cannella in polvere  
q.b. Granella di nocciole  
30 g. Zucchero  
125 g. Latte freddo  
200 g. Panna fresca