

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO E FRAGOLE



Ingrédients Menù

125 g. Dolce freddo - LC1X
150 g. Delizia all'amaretto - LE1X
q.b. Dessert gusto Panna - DA1X

Ingrédients

q.b. Zucchero
300 g. Fragole fresche
250 g. Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Con l'aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere dolcefreddo insieme al latte freddo; aggiungere la delizia all'amaretto e amalgamare con cura gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea. Distribuire il composto negli stampini monoporzione e trasferirli nel congelatore per almeno 4 ore. Nel frattempo tagliare a fettine le fragole e condirle con un poco di zucchero. A questo punto montare per 5 minuti il dessert alla panna, secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Sformare i semifreddi nei piatti e completare con le fragole e un ciuffo di dessert alla panna.