



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Semifreddo al caffè**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**difficile** Difficoltà

**4 ore e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **2 ciotole, sbattitore elettrico o frusta, 4 coppe di vetro o una pirofila**

## **Ingredienti**

- 500 g di mascarpone
- 300 g di zucchero
- 5 uova
- 150 g di amaretti
- 500 g di savoiardi
- 1 tazzina di brandy
- 1 tazzina di caffè ristretto
- 100 ml di caffè
- 2 cucchiaini di cacao dolce
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

## **Preparazione Semifreddo al caffè**

### **Passo 1.**

Separate gli albumi dai tuorli, sbattete i tuorli con lo zucchero, poi incorporate il mascarpone, gli amaretti sbriciolati e gli albumi montati a neve ferma.

### **Passo 2.**

Dividete la crema in due parti , in una aggiungete la tazzina di caffè ristretto, nell'altra la tazzina di brandy.

### **Passo 3.**

Disponete nelle coppe o nella pirofila uno strato di savoiardi imbevuti nel caffè lungo.

### **Passo 4.**

Poi alternate i savoiardi alle creme ai due gusti.

### **Passo 5.**

Ponete in frigo almeno 4 ore e prima di servire spolverizzate col cacao e lo zucchero a velo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)