

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

10 torroncini

3 uova

250g di mascarpone

4 cucchiai di zucchero

5 amaretti

Preparazione

Mettiamo un biscotto McVitie’s Digestives al Cioccolato al Lattein ogni ciotola di semifreddo che andiamo a preparare, avendo l’accortezza di rivolgere verso il basso la parte ricoperta di cioccolato.

Tritiamo il torrone e gli amaretti con l’aiuto del frullatore, ottenendo una polvere grossolana.

Dividiamo gli albumi dai tuorli e montiamoli a neve fermissima.

Lavoriamo i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Uniamo il mascarpone, la polvere di torrone e gli albumi montati a neve, mescolando dal basso verso l’alto per evitare che si smontino.

Versiamo il composto in ogni ciotola e mettiamo in freezer per almeno 4 ore.

Al momento di servire, capovolgiamo la ciotola , deponiamo in un piattino e decoriamo con cioccolato fuso.

http://solocosebuone.blogspot.it/2013/01/semifreddo-al-torrone.html