Ingredienti

150g di panna montata

50ml di caffè

150g di meringa italiana

biscotti McVitie’s Original Digestive

per la meringa:

50g di albumi

100g di zucchero

20g di acqua

Preparazione

Per prima cosa preparare la meringa italiana facendo uno sciroppo con l’acqua e 80g di zucchero, scaldati e portati a 121°.

Far schiumare gli albumi con i 20g di zucchero, versare a filo lo sciroppo e continuare a montare fino a che il boccale non si sarà raffreddato.

Quindi mischiare il caffè alla meringa ed alleggerire con panna montata.

Versare il composto in uno stampo e mettere in freezer per almeno 12 ore.

Il giorno dopo tirarlo fuori e farcire a piacere il semifreddo, facendo dei bicchierini e decorandoli con panna, cioccolato fuso, granella di nocciole e McVitie’s Original Digestives sbriciolati.

https://blog.giallozafferano.it/dolceesalatodop/semifreddo-caffe/