

Estate , Marista fa così il semifreddo alle nocciole e lo spumone al cocomero

Inviato da Marista Urru
domenica 09 agosto 2009

Semifreddo alle nocciole

Comincio da questo perché oltre tutto è comodo tener uno stampo nel congelatore con questo semifreddo pronto a metà, io lo ho preparato fin d'ora per la fine di agosto in previsione di una cena con amici. Ed ho pensato di raccontarvelo, vi tornasse utile...

Per 6 persone dosi

80 gr nocciole
sgusciate, 80 gr zucchero, 30 gr di burro, 3 dl di panna fresca. 2 dl di caffè forte, 16 savoiardi, 2 cucchiaini di zucchero di canna raffinato, 3 cucchiaini di brandy, 30 gr di cioccolato fondente.

Prendete uno stampo rettangolare da 500 g di capacità e foderatelo dopo averlo unto con un pezzetto di burro, con un foglio di carta oleata, poi ungete anche questo con poco burro.

In una casseruolina fate scaldare a calore moderato lo zucchero e le nocciole e quando sarà sciolto e lo zucchero comincerà a caramellarsi mentre le nocciole saliranno in superficie, togliete il pentolino dal fuoco e rovesciatolo su un marmo precedentemente unto o su un piatto che sopporti il calore, sempre leggermente unto di burro, lasciate raffreddare ed avrete ottenuto un piccolo croccante che poi frantumerete in piccoli pezzi in un mortaio o col frullatore.

Montate 1, 5 dl di panna liquida insieme a 4 cucchiaini di caffè e 1 di zucchero di canna raffinato, quando il tutto è sodo, unite il croccante. Mescolate in un piatto i due cucchiaini di caffè circa

rimasti con il brandy e passate alla svelta i savoiardi nel miscuglio, fate in modo che si inzuppino leggermente, disponete una metà dei savoiardi sul fondo dello stampo, coprite col composto di panna al caffè, ponete sopra a copertura i restanti savoiardi, a questo punto io ho surgelato la base del dolce che per mio uso non lo tengo in congelatore sigillato in un sacchetto, più di due mesi, anche se potrebbe in un buon elettrodomestico durare tre mesi, ma personalmente con la panna vado cauta.

Continuare il dolce

tolto dal congelatore, che sia passata una notte o due mesi, montate la panna (1 dl e ½, con il caffè e lo zucchero, capovolgete la mattonella di biscotti e panna su un piatto e decoratela con la panna al caffè, decorate col cioccolato fondente usando una sacca da pasticceria, oppure se siete pigri come me.. invece del cioccolato fondente usate monete di cioccolato o lenti colorate da metter su sbuffi di panna ottenuti con la siringa da dolci, mettete in frigo per 45 minuti a scongelare.

Spumoncini al cocomero

Ovvio che se preferite potete fare gli spumoncini con altra frutta, esempio il melone

800 gr di polpa di anguria. 4 albumi, 7 cucchiaini di zucchero , 400 gr di panna fresca, 2 cucchiaini di zucchero a velo, fogli di gelatina (12), 300 gr di more, kirsch, rametti di menta

Mettete le more in un piatto fondo e cospargetele con 2 cucchiaini di zucchero e del liquore, potreste usare anche una buona grappa di frutta di pere o di prugne o il soliti buon brandy che non manca mai.

Setacciate la polpa del cocomero dopo aver tolto i semi; scaldate 200 ml di succo di cocomero senza farlo bollire ed aggiungete la gelatina ammollata e strizzata. Montate gli albumi e lo zucchero a neve ferma. Montate 200 gr di panna con lo zucchero a velo, poi incorporate al succo con gelatina panna ed albumi montati, un poco per volta, agendo con il cucchiaino di legno dal basso verso l'alto che non si smontino. Bagnate col liquore gli stampini , per 8 dovrebbe bastare il composto, su ogni stampino mettete tre more o dei lamponi, sgocciolati dal liquore, versate il composto negli stampini che metterete in frizer almeno per tre ore,

poi passateli al volo in un recipiente con acqua calda e rovesciateli sui piattini, intorno accompagnate con fiocchi di panna, abbellite con rami di menta e versate il liquore in cui avevate messo a bagno le more