

Cuoricini semifreddi al frutto della passione

Categoria: Feste e ricorrenze - San Valentino



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 2 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I **cuoricini semifreddi al frutto della passione** sono un **dessert** molto particolare sia dal punto di vista della presentazione, sia dal punto di vista del sapore e del gusto. Il sapore dolce ma allo stesso tempo leggermente acidulo del **frutto della passione**, mischiato con la ricotta e la panna, fanno di questa ricetta un dolce particolare ed esotico che vi lascerà sicuramente soddisfatti. La dolcissima forma a mo di **cuore**, inoltre, rende questo dessert perfetto per la conclusione di una cena di **San Valentino** all'insegna della **passione**.



Per i semifreddi

» Colla di pesce 6 gr (3 fogli)	» Ricotta vaccina cremosa 300 gr
» Frutti della passione 6	» Zucchero a velo 120 gr
» Panna fresca liquida 250 gr	

per guarnire

» Panna montata qualche fiocchetto

Per la salsa

» Frutti della passione 3	» Zucchero a velo 1 cucchiaio
--	--

Preparazione



Tagliate a metà i frutti della passione (1-2), svuotateli della polpa e passatela al setaccio raccogliendo il succo (3-4).



Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda (5) e quando sarà completamente ammorbidita unitela al succo dentro al tegame che avrete fatto nel frattempo ben scaldare (ma non bollire) (6): mescolate a fuoco spento e fate sciogliere completamente la gelatina.

gelatina.



Mettete la ricotta e la panna in una ciotola (7) e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi quindi, aggiungete il succo con la gelatina (8), lo zucchero a velo (9)



e mescolate per bene il tutto (10). Inumidite gli stampi con un po' d'acqua (o se preferite liquore) e versateci il composto a cucchiaiate (11) quindi livellate per bene con una spatola (12) e lasciate raffreddare in frigo almeno 3-4 ore.



Occupatevi ora della preparazione della salsa ai frutti della passione: tagliate in due i frutti ed estraete il contenuto che setacciate con un colino (13). Unite al succo setacciato lo zucchero a velo (14), mescolate per bene e mettete la salsa così pronta in frigo. Una volta pronti i semifreddi, versate la salsa ai frutti della passione in sei piattini (15)



e sformate al centro di ciascuno il cuore al frutto della passione (16-17). Con una tasca da pasticciere, spremete delle piccole quantità di panna fresca montata nella salsa intorno ai cuori (18); date il tocco finale decorando la sommità dei cuori con un po' di salsa e qualche semino di frutto della passione.

Consiglio

Per la preparazione di questa ricetta, vi consigliamo di utilizzare degli **stampi di silicone** per riuscire a sformare meglio il semifreddo una volta pronto.

Se volete, al posto di bagnare gli stampi con l' **acqua**, potete decidere di inumidirli con qualche **liquore** particolare come il **rum** o il **maraschino**.

Naturalmente, la stessa ricetta può essere preparata con **forme diverse**: basta cambiare lo **stampo** ed il gioco è fatto!

Curiosita'

Perché frutto della passione?

Il nome "frutto della passione" gli fu dato dai **missionari spagnoli** che, vedendolo per la prima volta, vi riconobbero i simboli della **passione di Cristo** : lacroce, la spugna e i chiodi.