

Semifreddo di panna e ricotta al caffè

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min **Cottura:** 1 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento in frigorifero

Il **semifreddo di panna e ricotta al caffè** è uno squisito dessert a base di panna, ricotta, zucchero e caffè espresso e in polvere, che viene preparato amalgamando i vari ingredienti e sciogliendo in essi 2 fogli di colla di pesce; verrà poi messo a riposare dentro a degli stampini in frigorifero per qualche ora, per essere poi servito con un accompagnamento di abbondante e goloso caramello al caffè.



Ingredienti per i semifreddi

>> Caffè in polvere molto fine 1/2 cucchiaino raso	>> Ricotta di bufala (o altra cremosa) 250 gr
>> Caffè espresso concentrato 2 cucchiaini	>> Vanillina 1 bustina
>> Colla di pesce 2 fogli (in totale 4 gr)	>> Zucchero al velo 100 gr
>> Panna fresca 200 ml	

...per il caramello al caffè

>> Caffè espresso concentrato 90 gr
>> Zucchero 150 gr

Preparazione



Mettete dell'acqua fredda dentro ad un contenitore e fatevi ammolare i fogli di colla di pesce per almeno 10 minuti. Nel frattempo ponete in un mixer la ricotta, la panna, lo zucchero al velo, la vanillina, 2 cucchiaini di caffè espresso concentrato e la polvere di caffè, e frullate per qualche minuto fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto ottenuto in un tegame, mettetelo sul fuoco, e lentamente fatelo intiepidire; a temperatura raggiunta, buttateci dentro i 2 fogli di colla di pesce ben strizzati e fateli sciogliere completamente (ci vorranno pochi minuti); spegnete il fuoco e versate il composto negli stampini da semifreddo. Fate raffreddare per bene il composto negli stampini e poi poneteli in frigorifero per almeno 3-4 ore.





Mezz'ora prima di servire i semifreddi, preparate il caramello al caffè in questo modo: mettete in un pentolino dal fondo spesso lo zucchero, e, a fuoco basso, fatelo sciogliere completamente mescolando di continuo con un mestolo di legno, fino a che avrà raggiunto un colorito ambrato.



A questo punto incorporatevi i 90 gr caffè espresso, poi sempre a fuoco basso e sciogliete di nuovo lentamente il caramello insieme al caffè così da amalgamarli insieme.

Appena avrete ottenuto un composto liscio e fluido spegnete il fuoco e lasciatelo raffreddare, mescolando di tanto in tanto; ed ecco pronto il caramello al caffè.



Quando i vostri semifreddi saranno pronti, toglieteli dal frigorifero e, per estrarli dagli stampini, immergeteli per qualche secondo nell'acqua calda; capovolgeteli su di un piatto da portata, guarniteli con il caramello al caffè e, volendo, con qualche chicco di caffè tostato (oppure, se li trovate, con chicchi di caffè di cioccolato).