



Classici moderni.

La tradizione pasticceria si rinnova con i Classici Vicenzi. Gli Amaretti d'Italia, il Vicenzovo e le Millefoglie ti regalano oggi inedite e sorprendenti golosità.



Informazione pubblicitaria

SEMIFREDDO CON AMARETTI D'ITALIA E SALSA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr di panna fresca
- 3 tuorli
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 50 gr di cioccolato fondente
- 20 Amaretti d'Italia
- 1 cestino di lamponi
- 1 cucchiaino di miele

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 40 minuti

Monta bene i tuorli con lo zucchero e falli addensare a bagno maria a fuoco bassissimo continuando a montarli con la frusta. Fai raffreddare mescolando delicatamente di tanto in tanto. Amalgama la panna montata, gli **Amaretti d'Italia** sbriciolati e il cioccolato tritato a pezzi grossi.

Distribuisci il composto in stampini individuali e metti in freezer per 5 ore.

Prima di servire, frulla i lamponi con il miele e distribuisci il passato su piattini individuali, posiziona al centro i semifreddi e decora con gli **Amaretti d'Italia** e le scaglie di cioccolato.

Per decorare: **Amaretti d'Italia** e scaglie di cioccolato fondente

Scopri le altre ricette su www.vicenzi.it/goloso

Milano and

