

Semifreddo all'Ananas

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Mary Petrella](#) in 17/6/2012



Il nostro Chef ci insegna oggi la ricetta per un buonissimo semifreddo all'’ananas. Vi lascio ora alla sua descrizione. Vi siete mai trovati nella condizione di dover preparare un dolce in poco tempo e dover comunque fare una bella figura per gli ospiti? Beh se la risposta è si allora questo è quello che fa per voi.



Semifreddo all'anas

Ingredienti:

400 ml di panna per dolci

200 gr di cioccolato fondente

200 gr di amaretti

Un confezione grande di biscotti (i pavesini sono davvero l'ideale)

2 barattoli di ananas sciroppata

Preparazione:

È un processo semplicissimo e veloce ma con un risultato fantastico.

Allora prendete una pirofila possibilmente trasparente e iniziate a rivestirla completamente di pellicola trasparente lasciandone un po' anche fuori dai bordi, così da poter estrarre successivamente il dolce in modo più agevole.

A questo punto aprite un barattolo di ananas e iniziate a disporre le fette sul fondo della vostra pirofila, facendo sgocciolare bene.

Attenzione non buttate assolutamente lo sciroppo perché vi dovrete bagnare i biscotti: ripeto i pavesini sono l'ideale.

Inzuppati i biscotti nello sciroppo e disponeteli verticalmente lungo i bordi della pirofila.

Montate la panna e sbriciolate cioccolata e amaretti poi unite il tutto per ottenere una crema che sembra stracciatella e versatela nella pirofila che avete preparato.

Stendete bene la panna e coprite il tutto con il resto dei biscotti sempre inzuppati nello sciroppo d'anas.

Lasciate in freezer per una notte circa, o comunque per almeno 4/5 ore e un'oretta prima di servirlo lo togliete e lo risvoltate aiutandovi con la pellicola trasparente.

Vedrete che l'anas che avete messo sul fondo si troverà in alto e fungerà da decorazione.

Naturalmente questa ricetta si può variare con qualsiasi tipo di frutta sciroppata, sta a voi divertirvi!