



## **Semifreddo al limone**

### **Ingredienti**

3 albumi montati a neve

100 gr zucchero a velo

3 tuorli

scorza grattugiata di 1 limone

1 pizzico di sale

succo di 3 limoni

250 gr di panna montata

2 fogli di colla di pesce

Fresco e dissetante, adattissimo in estate ma anche nelle altre stagioni.

Mettere in ammollo i fogli di colla di pesce.

Mescolare la buccia grattugiata del limone con lo zucchero a velo.

Sbattere i rossi delle uova con 75 gr. di zucchero a velo e portare sul fuoco per cuocere 5 minuti, mescolando continuamente; spegnere il fuoco, aggiungere il succo dei limoni e mescolare affinché venga assorbito bene tutto il succo. Spostare il composto ottenuto in una ciotola piuttosto grande e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo montare gli albumi a neve con i rimanenti 25 gr di zucchero.

Montare la panna e, quando il composto si sarà raffreddato, aggiungere delicatamente prima gli albumi poi la panna mescolando con una frusta.

Foderare con la pellicola trasparente uno stampo da plum cake di 30 cm., sciogliere i fogli di colla di pesce in un cucchiaio di acqua calda ed unirli al composto; versare il tutto nello stampo, coprirlo e metterlo in freezer.

Prima di consumarlo, lasciarlo per 1 ora nel frigorifero. Al momento di servire, sformarlo, togliendo delicatamente la pellicola.

A piacere si può decorare con ciuffi di panna montata, o con granella di pistacchi, o con salsa di fragole o ai frutti di bosco.