



## Semifreddo al torrone con colomba

### **Ingredienti**

250 gr. di ricotta (crema di ricotta)

250 gr di panna da montare

50 gr.di zucchero a velo

200 gr. di torrone

fette di colomba arancia e cioccolato

liquore tipo limoncello, mandarinetto o altro a piacere

Da poco è passata la Pasqua e vi è rimasta della colomba? Allora questo è il dolce che fa per voi!

Preparare la crema di torrone: unire alla ricotta lo zucchero a velo, montare la panna ed unirla ad quest'ultima.

Spezzettare il torrone lasciandone qualche pezzo un po' più grande per la decorazione, unirlo alla crema di ricotta e panna.

Prendere uno stampo in silicone, per rendere più semplice l'operazione di estrazione del dolce, appoggiare al suo interno delle fette di colomba, bagnarle leggermente con il liquore un po' annacquato, stendere una parte di crema al torrone poi ricoprire con altre fette di colomba. Lasciare una parte di crema per ricoprire il dolce. Mettete lo stampo in congelatore per qualche ora e, trascorso questo tempo, estraete il dolce dallo stampo, trasferitelo in un piatto da portata ed infine ricoprite con la crema rimasta decorando alla fine con il torrone in pezzi più grandi.