



Semifreddo al torrone

Ingredienti

250 gr. mascarpone

100 gr. panna da dolci

100 gr. torrone tritato

2 uova

100 gr. zucchero

Un po' di rum (di solito io ne metto un cucchiaino).

Montare le chiare a neve.

Montare la panna.

Montare i rossi con lo zucchero, aggiungere il rum, il mascarpone, il torrone tritato ed infine le chiare montate e la panna montata.

Versare in uno stampo e conservare in freezer.

Prendere fuori il semifreddo un'ora prima di mangiarlo e passarlo in frigorifero.

Una volta svoltato, si può decorare con altro torrone tritato oppure con mandorle a lamelle o con topping di gusto a piacere.