



## Semifreddo all'ananas

### Ingredienti

2 barattoli da 500 g di ananas naturale in succo

2 uova

1/2 litro di panna da montare

50 g di zucchero

20 g di farina

400 g di savoiardi

1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato

Questo è un dolce facile, veloce, molto gustoso e si mangia volentieri in ogni stagione. E' uno dei preferiti da mio figlio già da diversi anni.

Scolare l'ananas, schiacciando bene bene le fettine e raccogliendo il succo in un contenitore che servirà poi a bagnare i savoiardi.

Montare le uova con lo zucchero e la farina. (Per chi lo possiede, può utilizzare il Bimby: **1 min. vel. 7**).

Mettere in un tegame 120 g circa del succo tenuto da parte e quando comincia a bollire aggiungere la crema appena ottenuta, lasciare sul fuoco e fare addensare mescolando continuamente (con il Bimby **3 min. a 100° e 3 min. a Varoma, vel. 4**).

Lasciare raffreddare bene, dopodichè montare la panna zuccherandola con un cucchiaino di zucchero vanigliato a velo (tenetene da parte una piccola parte che servirà poi per la decorazione) e incorporarla alla crema delicatamente.

In un piatto da portata disporre i savoiardi bagnati velocemente nel succo (non devono essere inzuppati), versarvi sopra una parte della crema livellandola e coprire adagiandovi delle fettine di ananas. Ripetere questi passaggi utilizzando il resto della crema.

Tagliare a metà alcuni savoiardi e disporli intorno al dolce formando una sorta di recinto.

Decorare a piacere utilizzando la panna montata rimasta.

Lasciare riposare in frigo per qualche ora, meglio ancora se preparato il giorno prima di essere consumato.

