



# Semifreddo alla ricotta

## **Ingredienti**

Zucchero a velo 250 g

Tuorli 5

Ricotta 500g

un pò di brandy

Gocce di cioccolato 80 g

Savoardi

vermouth qb

Panna montata per decorare 200g

## **Riepilogo Passo-Passo**

### **Step 1**

Mettere i tuorli in una terrina e sbatterli insieme con lo zucchero.

### **Step 2**

Aggiungere la ricotta passata al setaccio e le gocce di cioccolato, rimescolare bagnando con due cucchiaini di brandy.

### **Step 3**

Rivestite uno stampo con i bordi alti con carta forno (io uso quello del plum cake) allineate sul fondo i savoiardi bagnati nel vermouth con qualche cucchiaino di brandy, ricoprite con il composto di ricotta fatevi sopra un altro strato di savoiardi bagnati e coprite con carta forno e mettete in congelatore per almeno tre ore.

### **Step 4**

Prima di servire capovolgete su un piatto di portata e decorate con la panna.