



Viennetta casalinga

Ingredienti

1/4 di panna fresca
3 albumi
100 gr di cioccolato fondente
50 gr di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
2 fogli di colla di pesce (4 gr.
decorazioni di cioccolato a piacere

Probabilmente è il semifreddo più servito dell'estate ed è anche molto semplice da preparare! E allora eccolo qua: ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Nel frattempo sciogliere il cioccolato (a bagnomaria o nel microonde - secondo le abitudini); su un pezzo di carta da forno formare 3 piccole sfoglie grandi più o meno come il fondo dello stampo da utilizzare (io ho usato il classico stampo da plum cake di vetro pirex - cm 25 x 10); mettere a solidificare in frigorifero per 15-20 minuti circa.

Strizzare la colla di pesce, scioglierla direttamente sul fuoco e farla raffreddare.

Intanto montare gli albumi a neve e, separatamente, la panna con zucchero a velo e vanillina; per ultima amalgamare la colla di pesce raffreddata. Unire i due composti rimescolando delicatamente dal basso verso l'alto per evitare che smontino.

Foderare lo stampo con pellicola alimentare, formare una piccola decorazione sul fondo poi riempire a strati alternati di panna e fogli di cioccolato.





Terminare con la panna.

Conservare in freezer fino a 10 minuti prima di servire quindi svoltare su di un piatto da portata aiutandosi con la



pellicola trasparente, infine tagliare a fette.