



Semifreddo bicolore e base biscotto - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

Ricetta copiata dal [blog di Morena](#), io però ho fatto qualche piccolissima variazione, praticamente impercettibile.

Ingredienti del semifreddo tipo cheese cake

250 gr di mascarpone
70 gr di zucchero Zefiro
145 gr di Yogurt bianco (un tipo poco acido, bastano anche 125 gr.)
250 gr di panna fresca
4 fogli di gelatina - 8 gr.
125 gr di cioccolato bianco
125 gr di cioccolato fondente dolce

Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda.

Montare 200 gr. di panna.

Con le fruste montare il mascarpone con lo zucchero e poi unire lo yogurt. In un pentolino mettere 50 gr. di panna.

Unire la panna al composto di mascarpone mescolando delicatamente.

Sentire con il dito (pulito!) che la panna con la gelatina siano quasi fredde e unire delicatamente al mascarpone.

Sciogliere separatamente i due cioccolati e far intiepidire.

Dividere la massa bianca in 2 parti uguali e aggiungere a ciascuna un tipo di cioccolato.

Sembra difficile ma non lo è, basta far attenzione alle temperature, devono essere pressapoco uguali in tutti gli ingredienti.

Riempire lo stampo con la base biscotto con l'impasto a cucchiariate alternate di bianco e nero, poi con il manico





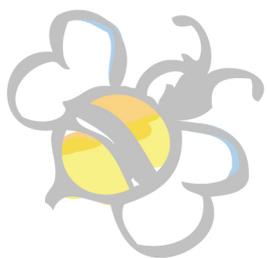
eCucinando.it





eCucinando.it





eCucinando.it





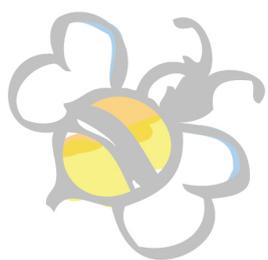
Base biscotto (sempre dal blog di Morena)
[http://mentaecioccolatoblog.blogspot.co ... iardo.html](http://mentaecioccolatoblog.blogspot.co...iardo.html)

4 albumi
125 gr di zucchero
4 tuorli
125 gr di farina
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero, poi unire delicatamente i tuorli, il sale e la farina setacciata. Con la sac a poche e bocchetta larga fare un cerchio della misura desiderata e dei biscotti tutti della stessa lunghezza abbastanza ravvicinati. Cuocere in forno a 220° per 10 minuti scarsi, regolarsi sul proprio forno.

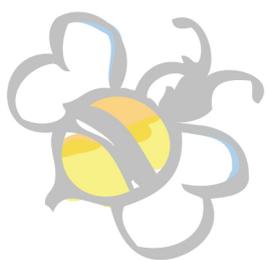
eCucinando.it





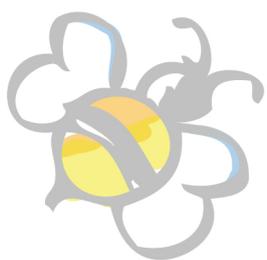
eCucinando.it





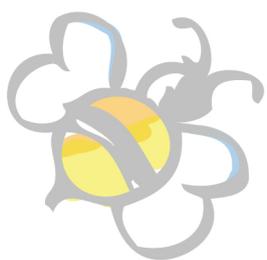
eCucinando.it





eCucinando.it





eCucinando.it