

Semifreddo al torrone

- Ingredienti:
- 2 uova
- 50 gr. di zucchero
- 1 dl. di panna da montare
- 80 gr. di torrone 80 gr di cioccolato fondente
- 400 gr. di fragole

Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi, sbattete i primi con lo zucchero e montate i secondi a neve. Montate la panna e sminuzzate il torrone e il cioccolato fondente. Incorporate ai tuorli sbattuti la panna e gli albumi, distribuite un po' di trito di cioccolato e torrone sul fondo di uno stampo rettangolare, versate meta' della crema, altro trito, la crema rimasta e terminate con il trito. Chiudere lo stampo con alluminio e mettete nel freezer. Si conserva per 2 mesi. Levate il semifreddo dal freezer 30 minuti prima di servire, affettatelo e accompagnatelo con le fragole tagliate a fettine.