

Semifreddo al mascarpone e nutella con biscotti



- Difficoltà:
Bassa
- Preparazione:
20 minuti
- Porzioni:
10-12 porzioni
- Costo:
Basso

Ingredienti

(Stampo da Plumcake 28×10 cm)

- Biscotti secchi (tipo Rigoli) 300 g
- Mascarpone 250 g
- Nutella 200 g
- Panna fresca liquida 150 ml
- Zucchero a velo 70 g
- Latte q.b.

Per la decorazione

- Nutella 80 g
- Farina di cocco (o cocco raspato)

Preparazione

1. Semifreddo al mascarpone e nutella – Semifreddo nutella e mascarpone – Semifreddo di biscotti e nutella – Dolci senza forno

Per prima cosa preparate la **crema al mascarpone**. Montate la panna fresca e tenetela da parte. Mettete nel recipiente delle fruste il **mascarpone scolato** (senza il liquido che si trova in fondo alla confezione) insieme allo zucchero a velo e lavoratelo **a crema** con le fruste elettriche.

Estraete dalle fruste e aggiungete a mano la panna montata, amalgamando **dal basso verso l'alto**, in modo da mantenerla soffice.



2.

Prendete lo **stampo da plumcake 28 x 10 cm**, bagnatelo leggermente per far aderire meglio la pellicola, e rivestitelo con la pellicola trasparente. **Bagnate i biscotti** velocemente nel latte e posizionateli uno vicino all'altro in modo da riempire tutta la base. Io ho utilizzato i **Rigoli**, perchè li trovo perfetti per queste preparazioni, ma voi potete utilizzare anche altri tipi di biscotti secchi. Stendete sopra **1/3 della crema di mascarpone** e sopra qualche **“riga” di nutella**, come vedete in foto. La nutella và previamente ammollata per **30 secondi nel**

microonde. Ho utilizzato un sac à poche per creare delle strisce non regolari di nutella sopra la crema al mascarpone.



3.

Procedete con il **secondo strato di biscotti** imbevuti nel latte, poi **1/3 della crema di mascarpone** e ancora un po' di **Nutella**. Allo stesso modo il **terzo strato di biscotti**, la restante crema di mascarpone e poi la Nutella. Chiudete il Semifreddo con uno strato di biscotti, sempre imbevuti nel latte.

Richiudete tutto con la pellicola trasparente e mettete in freezer per almeno **2 ore**.



4.

Trascorso il tempo, estraetelo **dal freezer** e dal suo stampo e rovesciate il vostro semifreddo sul vassoio da portata. Ammollate la nutella nel microonde per **30 secondi** e stendetela velocemente sulla superficie del dolce. Prima di servire spolverate con della **farina di cocco**.

Decidete voi se riporlo in freezer o se servirlo subito. Se lo riponente in freezer, vi consiglio di estrarlo **15-20 min prima**, in modo da gustarvelo appieno.