

Parfait di Mandorle



Ingredienti

60 g di zucchero

50 g

2 uova

250 g di panna fresca da montare

50 g di mandorle pelate

1/2 bicchierino di Marsala



Procedimento:

Preparare il parfait di mandorle non è per nulla complicato: questo dolce è piuttosto simile al classico semifreddo ma con la differenza che non contiene meringa.

Prima di tutto, dovrete realizzare le mandorle pralinate: tritate in modo piuttosto grossolano le mandorle, quindi trasferitele in un pentolino antiaderente insieme a 100 g di zucchero. Accendete il fuoco e fate caramellare lo zucchero mescolando di tanto in tanto per evitare che si

bruci. Quando vedete che lo zucchero si è sciolto e ha assunto il tipico color ambra, togliete il tutto dal fuoco e lasciate riposare. A questo punto, prendete la panna dal frigorifero. Montate la panna con le fruste elettriche, dopodiché rimettetela in frigorifero. È arrivato adesso il momento di montare le uova: separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero rimanente fino ad ottenere un composto bello chiaro e spumoso, quindi a parte montate a neve anche gli albumi. Fatto ciò, unite i due composti di uova e mescolate con delicatezza per evitare che gli albumi si smontino, quindi aggiungete anche la panna montata preparata in precedenza, il Marsala e le mandorle caramellate (tenetene un po' da parte per guarnire).

Amalgamate bene tutti gli ingredienti, quindi versate il composto nello stampo per plumcake foderato di pellicola trasparente e livellate bene la superficie. Mettete lo stampo in freezer e lasciatelo rassodare per almeno 3 ore (meglio ancora se lo preparate il giorno prima). servite e guarnite a piacere con del cioccolato fuso.

Buone vacanze