

heute gibt es...

parfait Arancio e cannella con salsa di lamponi



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 4 tuorli d'uovo
- 1 Bio-arancio
- 1 TL Zimt
- 120g di zucchero
- 4 cl liquore all'arancia
- 400ml di panna da montare
- 2 cucchiari di zucchero vanigliato

Per la salsa di lamponi:

- 360g lamponi congelati
- zucchero 2-4 cucchiaini

Preparazione:

1. tuorli d'uovo, zucchero, cannella, scorza d'arancia, succo d'arancia e liquore all'arancia in una ciotola e nel bagno di acqua calda (ciotola sopra pentola di acqua fumante facilmente fare) con le fruste fino a renderlo cremoso.
2. Rimuovere la vaschetta dall'acqua calda e poi battere la crema in acqua fredda finché è leggermente raffreddato.
3. Ora la crema battuta con lo zucchero vanigliato a neve e piegare gradualmente con il composto di uova.
4. Parfait riempire la massa in quattro stampini o bicchieri con capacità di 200 ml circa e mettere in freezer per almeno 5 ore.
5. Togliere il semifreddo circa 15 minuti prima di servire fuori dal freezer e scongelare 10 minuti.
6. Nel frattempo, lasciare che i lamponi bollire in una casseruola a fuoco medio. Condire con lo zucchero, se lo desideri e, facoltativamente, la salsa ancora passano con un frullatore a immersione.
7. rovesciare e servire con salsa di lamponi Infine, il semifreddo su un piatto.



