

Semifreddo alla fragola e mascarpone

All'improvviso arrivano loro, piccoli succosi frutti rossi.. le fragole! Tanto attese durante tutto l'anno appena sbucano tra i banchi del mercato si corre subito ai fornelli per realizzare golosi dolci. Durante la settimana passata avevo tanta voglia di un dolce da preparare con le fragole ed ho pensato ad un bel semifreddo, ho studiato bene bene la ricetta ed ecco pronto il mio **semifreddo alla fragola e mascarpone**.



SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA E MASCARPONE
per 1 kg

Per il semifreddo
350 g di fragole
215 g di zucchero di canna fine
200 g di panna fresca

150 g di mascarpone
100 g di albume
succo di 1/2 limone
Per la gelée di fragole
250 g di fragole
40 g di zucchero di canna
23 g di gelatina in polvere



Lavate le fragole per il gelé, frullatele assieme allo zucchero. Mettete 3-4 cucchiari di composto in un pentolino e fate scaldare, unite la gelatina in polvere mescolando con una frusta per non formare frumi. Versate a filo sulla purea di fragole fredda e contemporaneamente mescolate con una frusta. Lasciate riposare mentre preparate il semifreddo.



Lavate le fragole per il semifreddo e frullatele con il succo di limone, unite il mascarpone e con una frusta amalgamatelo bene. Montate anche la panna ben ferma ed unitela delicatamente al composto di fragole, riponete in frigorifero. Mettete in un pentolino 170 grammi dello zucchero previsto per il semifreddo, unite 40 grammi di acqua e portate a bollore, fate completamente sciogliere lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 121°C. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi con il rimanente zucchero. Regolate al minimo la potenza delle fruste e versate lo sciroppo a filo sugli albumi facendo attenzione che non cada direttamente sulle fruste per evitare gli schizzi. Quando avrete versato tutto lo sciroppo aumentate al massimo la velocità delle fruste, montate finché il composto sarà completamente freddo e molto sodo. Unite la meringa al composto di fragole realizzato. Foderate con della pellicola per alimenti due stampi da plumcake da 20 cm, versate una parte di composto semifreddo, unite una parte di gelè e proseguite così con gli strati. Coprite gli stampi con la pellicola e riponete in freezer per almeno 6 ore. Togliete il semifreddo dal freezer almeno 10-15 minuti prima di servirlo.



frusta Fiskars



quantità di
gelée aggiunta ad ogni strato



