



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Le ricette di Giandomenico

### Semifreddo al Mandorlato di Cologna Veneta

Ingredienti per 15 persone:

5 tuorli d'uovo

5 albumi d'uovo

150 gr di zucchero

50 gr di miele

50 gr acqua

500 gr panna montata

200 gr cioccolato fondente tritato

400 gr mandorlato di Cologna Veneta

Preparare lo sciroppo con lo zucchero, l'acqua e il miele.

Mettere i tuorli d'uovo nella sbattitrice, versarvi a filo lo sciroppo e lasciare montare fino a che il composto non si raffredda.

Montare gli albumi a neve e unire con molta cautela gli ingredienti rimasti. Aggiungere infine i tuorli montati mescolando dall'alto verso il basso affinché non smonti il composto.

Versare il composto in uno stampo in silicone o alluminio precedentemente bagnato leggermente con brandy. Mettere in congelatore a -18 °C per almeno 12 ore .

Servire con Baicoli e salsa al cioccolato.