

Dessert e merende

Semifreddo al Nesquik e menta

Difficoltà 2

Ingredienti per 4 persone

2 tuorli d'uovo
2 albumi
150 ml di panna montata
70 g di mascarpone
20 foglie di menta
50 g di miele
2 cucchiaini di sciroppo di cacao magro Nesquik Squeeze
Fragole per decorazione
4 stampini (o 4 bicchieri da cucina)

Tempo

30 minuti per la preparazione, 5 ore di raffreddamento

Preparazione

Montiamo i tuorli e il miele poi mescolando aggiungiamo le foglie di menta spezzettate.

Ora incorporiamo gli albumi montati a neve e poi la panna montata e il mascarpone, lentamente dal basso verso l'alto con una frusta.

Amalgamiamo bene poi mettiamo qualche foglia di menta sul fondo dello stampo e sopra versiamo il composto: infiliamolo nel freezer dove dobbiamo lasciarlo per 5 ore.

Togliamo dal congelatore e versiamo il semifreddo in un piatto.

Decoriamo con delle fragole fresche tagliate, con lo sciroppo Nesquik Squeeze e serviamo freddo.