

## SEMIFREDDO AL TORRONE

### Ingredienti

- zucchero (90gr)
- 4 tuorli d'uovo
- zucchero a velo
- 2 albumi d'uovo
- ricotta di pecora (450gr)
- torrone (200gr)
- Cointreau (80ml)

### Come si prepara

Pestare il torrone riducendolo in granella fine e spargerne un paio di cucchiainate sul fondo dello stampo che avete scelto.

Sciogliere lo zucchero a velo con un dito d'acqua finchè diventerà sciroppo.

Versarlo a filo sui tuorli e montarli con le fruste elettriche, finchè il composto sarà freddo e gonfio.

Unire questo composto alla ricotta passata al setaccio e aggiungere la granella di torrone e il Cointreau.

Montare a neve ben ferma le chiare d'uovo e unirle delicatamente a questo composto.

Versare tutto nello stampo, chiudere con la pellicola e tenere in freezer per circa 6 ore.

**Difficoltà: 3**

### Tags

creme, dolci, gelati, sorbetti, salsa al cioccolato, semifreddi, semifreddo al torrone

