

La cucina con Ute

Halbgefrorenes mit Nocino (Walnusslikör)

Zutaten für 4 Personen:

4 Eigelb, 1 Ei, 100 g Zucker, 50 g Walnusskerne, 6 - 7 El Nocino, 2 dl frische Sahne, 50 g Bitterschokolade, Salz

Zubereitung: *Ei und Eigelb mit etwas Salz und Zucker schaumig schlagen, die Schüssel auf eine Kasserolle mit leicht kochendem Wasser stellen, weiter schlagen und den Nocino zugeben. Diese Schaummasse etwa 5 Min. erhitzen, dabei weiter schlagen, dann in ein Becken mit Eiswasser stellen und abkühlen lassen. Die Sahne steifschlagen und mit den grob gehackten Walnüssen unter die abgekühlte Eimasse heben. Auf 4 Förmchen - ausgelegt mit Backpapier - aufteilen und im Gefrierfach mind. 2 Std. gefrieren. Die Förmchen auf Dessertteller stürzen, bei Zimmertemperatur etwa 15 Min. antauen lassen. Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen und lauwarm über das Eis geben. Mit Walnüssen dekorieren.*

Semifreddo al nocino

Per 4 persone:

4 tuorli, un uovo, 100 g di zucchero, 50 g di gherigli di noce, 6-7 cucchiari di nocino, 2 dl di panna fresca, 50 g cioccolato fondente, sale

Preparazione: Montate l`uovo in una ciotola con i tuorli, un pizzico di sale e lo zucchero con una frusta fino a ottenere un composto spumoso, trasferite il recipiente su una casseruola con acqua a leggera ebollizione e, continuando a montare, unite il nocino. Cuocete lo zabaione per circa 5 minuti montandolo in continuazione, trasferite il recipiente in una bacinella con acqua e ghiaccio e lasciatelo raffreddare. Montate la panna e amalgamatela allo zabaione ben freddo insieme ai gherigli di noce tritati grossolanamente. Suddivite il composto in 4 stampini con il fondo rivestito con un dischetto di carta da forno e fateli gelare in freezer per almeno due ore. Sformate i semifreddi sui piattini da dessert e lasciateli ammorbidire a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, lasciatelo intiepidire e versatelo sui semifreddi. Decorate con gherigli di noce e servite.