PARFAIT AL CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di zucchero,
- mezzo bicchiere scarso di acqua,
- sei uova (di cui userete solo i tuorli),
- mezzo bicchiere di estratto di caffè (o di caffè molto ristretto),
- un bicchiere e mezzo di doppia panna.

Mettete lo zucchero e l'acqua in una casseruolina, ponete al fuoco e fate cuocere lo sciroppo a fiamma moderata e mescolando spesso, fino a che formerà delle grosse bolle in superficie; quindi levatelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire. Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina e versatevi filo a filo lo sciroppo di zucchero tiepido, frullando con una frusta elettrica fino ad ottenere una crema morbida e spumosa.

A questo punto unitevi l'estratto di caffè (o il caffè ristretto), mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno. Montate bene la panna (che dovrà essere molto fredda) e unitela a piccole dosi alla crema di tuorli e caffè, amalgamandola perfettamente.

Trasferite il composto preparato in uno stampo da budino con le pareti scannellate e passatelo in freezer per almeno 6 ore.

Trascorso questo tempo, estraete lo stampo dal freezer e capovolgetelo su un piatto da dolci.

Per agevolare questa operazione potete prima avvolgere lo stampo in un panno bagnato con acqua calda e ben strizzato: il violento sbalzo di temperatura tra le pareti ghiacciate e il panno caldo faciliterà il distacco del semifreddo dal recipiente.

Se eventualmente la parte a contatto con le pareti si dovesse sciogliere un po' a causa del calore, mettete di nuovo il semifreddo in freezer per 20-30 minuti.

Quindi servitelo subito, magari guarnito con chicchi di caffè.