

SEMIFREDDO ALLA PANNA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1,200 kg di panna (del tipo da montare)
- 100 g di zucchero a velo,
- otto cucchiaini di chartreuse verde.

Mettete la panna in una terrina, incorporatevi lo zucchero a velo e montatela; unitevi quindi delicatamente il liquore mescolando con un cucchiaino di legno.

Trasferite il composto in uno stampo rotondo con le pareti lisce e il foro centrale e tenetelo in freezer per 3-4 ore.

Trascorso il tempo stabilito, immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente, asciugatelo, capovolgetelo su un piatto e sformate il semifreddo.

Servite subito.