

**CANNAMELA**

## Semifreddo al mojito



# Ingredienti

- Ingredienti per meringa:
- 50g acqua
- 100g albumi
- 100g zucchero di canna
- Inoltre:
- 200g panna
- buccia grattugiata di 3 lime
- 70g succo filtrato di lime
- 200g yogurt
- 3 cucchiaini menta CANNAMELA
- 130g zucchero semolato
- 40g rum
- decorazione:
- fettine di lime
- ribes rosso
- menta CANNAMELA

 Porzioni 6 persone	 Portata Dolce
 Tempo 40 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In casseruola	 Kcal per persona 350*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Bollire su fuoco basso per 5 min 50 g d'acqua con 100 g di zucchero di canna e la menta CANNAMELA.

- 2 (Dopo 10-15 min scolare la menta dallo sciroppo. Scaldare nuovamente lo sciroppo fino a riportarlo a bollore.
- 3 Meringa: iniziare a montare gli albumi e, appena cominciano a produrre la schiuma, versare a filo lo sciroppo bollente e continuare a montare fino a riportare la meringa a temperatura ambiente.
- 4 Grattugiare la buccia dei lime.
- 5 Mescolare lo yogurt allo zucchero semolato e aromatizzarlo con la buccia e 20 g di succo dei lime. Montare la panna.
- 6 Mescolando piano dal basso verso l'alto, unire allo yogurt la meringa e successivamente, la panna montata. Riempire con la massa le coppette e porle in frigo per 2-3 ore.
- 7 Fare bollire per 3 min 50 g di succo di lime con pari peso di zucchero semolato, poi allontanare dal fuoco e unire il rum. Rimettere sul fuoco per 2 min, lasciare raffreddare e versare lo sciroppo sulle coppette.
- 8 Decorare le coppe con ribes rosso, fettine di lime, menta CANNAMELA e servirle immediatamente.