

---

# Semifreddo al cioccolato con crema di vaniglia

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Più di sei secoli fa gli atzechi del Messico preparavano una bevanda corroborante e anti-fatica a base di cacao tostato, pepe, peperoncino, miele e vaniglia, il tutto diluito in acqua. La xocoatl, da cui deriva la parola "cioccolata", venne addolcita dagli spagnoli che eliminarono le spezie piccanti ed il miele, aggiunsero lo zucchero ma lasciarono la vaniglia che, ancora oggi, risulta essere l'aroma più utilizzato nella preparazione di dolci, soprattutto se a base di cioccolato. Anch'io ho voluto rispettare la tradizione di associare la vaniglia al cacao, accompagnando un semifreddo al cioccolato fondente con una crema alla vaniglia molto delicata. Ingredienti per 6 persone - Per il semifreddo al cioccolato: 60 grammi di noci, 4 tuorli, 60 grammi di zucchero, 80 grammi di fondente, 300 grammi di panna fresca da montare. Per la crema di vaniglia: 1 stecca di vaniglia, 10 dl di latte, 65 grammi di zucchero, 10 grammi di farina, 1 tuorlo. Per la decorazione: 40 grammi di noci, 40 grammi di zucchero. Preparazione - Per il semifreddo al cioccolato: scaldare lo zucchero, in un pentolino, fino a farlo caramellare, aggiungere le noci tritate grossolanamente e mescolare con un cucchiaino di legno fino a far amalgamare il composto, quindi versarlo in un piatto piano e lasciar raffreddare. Nel frattempo, cuocere a bagnomaria 4 tuorli d'uovo e 40 grammi di zucchero, lavorare con una frusta ed incorporarvi il cioccolato fondente, precedentemente sciolto a bagnomaria. Tritare il croccante alle nocciole ed unirlo alla crema di cioccolato. Montare la panna a neve ed amalgamarla al composto. Versare la crema ottenuta, in sei stampini e far riposare nel congelatore per almeno 2 ore. Per la crema di vaniglia: far bollire il latte con lo zucchero ed una stecca di vaniglia. Lasciar riposare per alcuni minuti, togliere la vaniglia, quindi aggiungere un tuorlo e la farina, cuocere, a fuoco moderato, fino a far addensare la crema. Presentazione - Rovesciare gli stampini di semifreddo nei piatti degli ospiti sopra un letto di salsa alla vaniglia. Decorare spolverando con la granella di croccante e servire. Cristina Orlandi