

Semifreddo all'Ananas

scritto da Daniela Minnella | 31/05/2015



Foto: Daniela Minnella

Il Semifreddo all'ananas è un dolce buonissimo e davvero

molto rapido: bastano soli 10 minuti.



Foto: Daniela Minnella

Avete una cena improvvisa e poco tempo per preparare? Volete presentare un dolce fresco e gustoso che lascerà i vostri ospiti a bocca aperta? Eccovi la ricetta del **Semifreddo all'ananas** che si prepara in soli 10 minuti e richiede solo della panna da dolci, dei savoiardi e un'ananas. Per renderlo più sofisticato si possono sostituire i Savoiardi con del Pan di Spagna.

Scheda Ricetta

Ricetta segnalata da: Daniela Minnella

Categoria: Dolci e Frutta

Difficoltà: Bassa

Costo: Basso

Dosi: per 8 persone

Tempo totale di preparazione: 10 minuti.

Ingredienti

- Mezzo litro di panna zuccherata (tipo Opla);
- Savoiardi o Pan di Spagna;
- ananas.

Preparazione

1. Montare la panna;
2. bagnare i savoiardi (o il pan di Spagna) nel succo di ananas e stenderli sul fondo di un cerchio da semifreddo;
3. tagliare a pezzetti una fetta di ananas e adagiarla sopra i savoiardi;
4. stendere la panna sopra in modo ordinato e decorare a piacere con ananas e ciuffi di panna;
5. mettere in frigo e servire dopo qualche ora.