

Semifreddo de chocolate e pistache

Ingredientes

Manteiga

75g de açúcar mascavo

4 ovos

250g de chocolate escuro finamente picado

450ml de creme de leite

50g de pistaches picados

Fava de baunilha

Modo de preparo

Quebre o chocolate em pedaços e coloque em uma tigela sobre banho-maria para derreter. Depois de derretido, deixe esfriar um pouco.

Em outra tigela, abra quatro ovos, adicione o açúcar e bata.

Em um terceiro recipiente, bata o creme de leite para que fique cremoso.

Adicione as sementes de uma fava de baunilha.

Acrescente a mistura de chocolate aos ovos batidos até obter uma ganache de chocolate bem encorpada.

Em seguida, coloque o creme batido e misture bem. Coloque os pistaches.

Despeje a mistura em uma forma, assentando a superfície com uma colher.

Cubra com plástico e deixe no congelador durante três horas.

Para servir, retire o plástico, desenforme e polvilhe chocolate ralado por cima.