

## LA DOLCE DISCESA DEI MILLE

### INGREDIENTI

100 gr di pistacchio di Bronte del presidio  
100 gr di zucchero  
100 gr di albume d'uovo (circa 3 albumi)  
50 gr di zucchero  
200 gr di panna fresca  
250 ml di moscato di Scanzo Biava (mezza bottiglia da 0,5 lt)



### PREPARAZIONE

Per prima cosa mettete sul fuoco lo zucchero e quando sarà caramellato aggiungete i pistacchi.

Mescolare con un cucchiaino di legno un minuto. Poi stendere su carta forno e una volta raffreddato spezzettate.

Montate l'albume a neve, aggiungendo lo zucchero. A parte, montate la panna.

Unite tutti gli ingredienti, avendo cura di non smontare panna e albumi, e versate in uno stampo rettangolare da plum-cake. Lasciate in freezer almeno 8 ore.

Riducete lentamente a fuoco lento i 250ml di Moscato di Scanzo fino ad ottenere 1/5 della quantità iniziale. Lasciare raffreddare il tutto e versarlo freddo sopra il semifreddo tagliato a fette.