**Semifreddo mascarpone nutella e pavesini,** una **ricetta dolce** golosissima! Questo **semifreddo mascarpone nutella** e **pavesini** è molto**veloce** e facile da realizzare! E’ una **ricetta senza uova** quindi davvero perfetto per tutti!! Per prepararlo avrete bisogno di uno stampo da plumcake e della pellicola trasparente! Ma potete utilizzare anche gli stampi di alluminio usa e getta …  io l’ho preparato per il compleanno del mio papà ed è piaciuto a tutti!!

**Ingredienti:**

500 g di mascarpone 250 g di latte intero 150 g di zucchero a velo 6 pacchetti di pavesini latte e caffè q.b. per bagnare i biscotti 300 g di nutella

**Procedimento:**

Sciogliere il mascarpone nel latte, mescolando il tutto a mano con una frusta. Quando risulta liquido e senza grumi aggiungere lo zucchero a velo e mescolare. Foderare lo stampo da plumcake con la pellicola. Rivestire le pareti e il fondo dello stampo con i pavesini inzuppati nel latte e caffè. Versare all’interno dello stampo, già ricoperto dai pavesini, la metà della crema al mascarpone. (Se la nutella dovesse essere troppo dura, scioglierla un pò a bagnomaria,) Creare uno strato di nutella e ricoprire con il restante mascarpone. Livellarlo bene e finire il semifreddo con gli altri pavesini bagnati nel caffè. A questo punto; il **semifreddo mascarpone nutella e pavesini** è pronto per essere riposto in freezer a solidificare. Ci vorranno in media 5 ore.

Io ho preferito prepararlo la sera prima e lasciarlo in freezer tutta la notte, fino alle 10:00. L’ho lasciato poi in frigo fino al momento di servirlo a pranzo ed era perfetto!  Ma ovviamente potete regolarvi voi! Vi basterà toccarlo e rendervi conto se si è solidificato abbastanza! Prima di servirlo capovolgerlo su un piatto da portato o un vassoio e togliere la pellicola.

**Un consiglio:** Sciogliete la nutella a bagnomaria solo se proprio non riuscite a tirarla fuori dal barattolo  altrimenti si mischierà alla crema al mascarpone e non avrete il doppio strato! Altro consiglio: Molti mi hanno chiesto come mai lo strato della nutella resta più solido della crema ci tengo a sottolineare che è normale!! Il particolare è proprio quello di avere due consistenze diverse! Ma se proprio non vi piace basterà mischiare la nutella, con una forchetta o uno stecchino, alla crema di mascarpone a mo di effetto marmorizzato!

**Quello della Sonia (Titty)**

250 gr di mascarpone 400 gr di panna fresca da montare 80 gr di zucchero   
1 cucchiaio di cacao amaro 40 ml di caffè (della moka)  
una spruzzata di rum

**per farcire:**   
qb di biscotti secchi tipo petit latte e caffè q.b. per bagnare i biscotti 400 gr di nutella o cioccolato fondente

Con una frusta lavorare il mascarpone con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea. A parte montare la panna e unirla alla crema di mascarpone. In uno stampo, creare una base di crema, quindi bagnare i biscotti nel caffè latte e create un piano nello stampo. Farcire con metà  crema al mascarpone, mettere un pò di nutella al centro e proseguire con i piani a questo modo fino a terminare gli ingredienti, e all'ultimo dovete avera un piano di crema poi mettete il semifreddo in freezer per almeno 4 ore (io l'ho fatto la sera prima).

**Metterlo in frigo mezz'ora prima di servirlo.**