

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Colomba floreale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 colomba
1 kiwi
5 fragole grosse
4 albicocche sciroppate
un quadretto di cioccolato.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 uova medie
100 g di zucchero semolato
75 g di farina
1/2 l di latte intero.

PER PROFUMARE

1/2 stecca di vaniglia o qualche striscia di scorzetta di limone non trattato.

PREPARAZIONE

1 Tagliare 2 fette di colomba orizzontalmente e disporle in una teglia o su un piatto.



2 Preparare la crema pasticcera.

Separare i tuorli dagli albumi. Versare i tuorli direttamente in un pentolino con il fondo arrotondato.

Scaldare il latte in un pentolino e unirvi le scorzette di limone oppure la stecca di vaniglia spaccata in due per il lungo.

Grattare, con la punta di un coltellino, i semi neri direttamente nel latte.

Unire lo zucchero ai tuorli e mescolare bene con una frusta a mano. Lavorare per alcuni minuti fino a ottenere una spuma di colore chiaro.

Unire la farina e mescolare bene con la frusta. Se l'impasto diventasse troppo denso, allungare con 2 cucchiaini di latte freddo e mescolare finché la farina sarà ben incorporata.

Togliere dal latte la stecca o le scorzette e versarlo nel pentolino coi tuorli. Mescolare subito con la frusta per evitare che il latte bollente cuocia i tuorli e formi dei grumi.

Una volta ottenuto un impasto omogeneo, porre il pentolino su fuoco bassissimo e continuare a mescolare finché la crema si addensa.

Attenzione, è importante che il fuoco sia davvero basso. Versare subito la crema in un colino a trama fitta posto sopra una ciotola.

Mescolare bene con un cucchiaino nel colino per facilitare il passaggio della crema.

Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciar raffreddare.

Spalmare il primo strato di colomba con la crema, quindi mettere sopra il secondo e spalmare questo a sua volta.



- 3 Dopo aver lavato le albicocche, le fragole e i kiwi, procedere con la decorazione disponendo prima le albicocche, poi le fragole tipo "petali" e infine il kiwi.



4 Sciogliere a bagno maria un quadretto di cioccolato fondente o al latte e, utilizzando uno stuzzicadenti, disegnare la bocca e gli occhi sulle albicocche.

Cospargere mandorle e pinoli negli angoli vuoti della teglia.

