

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce alla ciliegia Meersburg

LUOGO: Europa / Germania

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



1/2KG DI CILIEGIE FRESCHE, 3 CUCCHIAI DI KIRSCH, 6 CUCCHIAI DI ZUCCHERO, 2 CUCCHIAI D'ACQUA, 220GR DI FORMAGGIO CREMOSO (FATTO AMMORBIDIRE A TEMPERATURA AMBIENTE), 1/2 CUCCHIAINO DI ESTRATTO DI VANIGLIA, 60GR DI MANDORLE MACINATE, 1 TAZZA DI PANNA, 12 SAVOIARDI. GUARNITURA

pistacchi tritati.

PREPARAZIONE

1 Lavare e scolare le fragole. Conservarne 8 per la guarnitura. Mettere le fragole in una

ciotola ed aggiungere il kirsch. In una piccola casseruola far bollire 3 cucchiaini di zucchero e dell'acqua per un minuto per creare uno sciroppo dolce. Aggiungere lo sciroppo alle fragole, mescolare per amalgamare.

Coprire e lasciarle immerse per 20 minuti.

Tagliare i savoiardi a metà, dividerli in 4 porzioni e metterli in piatti di vetro individuali.

Disporvi in cima le fragole.

Mescolare bene il formaggio cremoso, 3 cucchiaini di zucchero, l'estratto alla vaniglia e le mandorle macinate. Sbattere la crema e incorporarla nel preparato di formaggio. Versare il composto sopra le fragole.

2 Guarnire con il pistacchio e le fragole intere.