

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato con Crema alla Frutta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di gelato al limone

200 g di gelato alla fragola.

PER LA CREMA DI FRAGOLA

40 g di fragole

1 cucchiaio di zucchero. Per la crema di limone

PREPARAZIONE

- 1 Spremete il limone filtrate il succo e grattugiate la scorza. Fondete a bagnomaria in una casseruola il burro, unite il succo e la buccia dei limone, lo zucchero, l'uovo e mescolate sino a quando il composto si addensa. Lasciate raffreddare, poi unite il mascarpone. Frullate le fragole con lo zucchero. Prendete uno stampino a forma di cuore, rivestitelo con la pellicola e riempitelo con il gelato di limone, poi sformatelo sul piatto. Ripetete l'operazione con lo stampo sciacquato, riempiendolo con il gelato rosa. Completate il cuore bianco versando la salsina a base di fragole e guarnite il secondo cuore con la crema

a base di limone e di mascarpone.