

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Semifreddo ai frutti di bosco di gattino2

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



VANILLINA 1 bustina

GELATINA IN FOGLI 12 gr

UOVA 3

## PREPARAZIONE

**1** Preparate il pan di spagna: montare con le fruste elettriche gli albumi a neve ferma.

Mescolare i tuorli con lo zucchero ed aggiungere gli albumi mescolando delicatamente, unire infine la farina, il lievito e la scorza di limone.

Imburrare ed infarinare una tortiera da 24 cm e versatevi il composto.



**2** Infornare a 180°C per 20 minuti.

Lavare la frutta, condirla con succo di limone e lo zucchero.

Preparate la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, unite il latte a filo e mescolare,

trasferite in una casseruola e fate addensare, quando è pronta unite la gelatina precedentemente fatta ammolare in acqua fredda per 10 minuti.

Quando la crema sarà tiepida dividerla in due parti uguali, in una metà aggiungere 10 more e 5 fragole e frullare con il frullatore ad immersione.



- 3 Iniziate a comporre il dolce: mettete un disco di pan di spagna all'interno di una tortiera con il cerchio apribile disporre la frutta lavata e tagliata a pezzettini, aggiungete la crema alla frutta, coprite con la crema semplice e livellare bene.



- 4 Mettete in frigo per qualche ora, poi togliere il cerchio dello stampo, decorare con frutta.

