

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zuccotto ai frutti di bosco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **6 ORE DI RIPOSO**

---



### INGREDIENTI

FRUTTI DI BOSCO 250 gr

MELE 200 gr

ZUCCHERO 80 gr

LAMPONI 50 gr

GELATINA IN FOGLI 12 gr

SAVOIARDI

LIMONE 1

Questo zuccotto ai frutti di bosco è un delizioso dolce, perfetto per concludere il pranzo delle feste nel modo migliore. La farcitura di frutti rossi e mele, è molto leggera e delicata. Si può, anzi si deve, preparare in anticipo e questo è un vantaggio non da poco. Provatelo, è buonissimo!

### PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione 200 ml d'acqua con lo zucchero (tenetene da parte un cucchiaino, vi servirà per la bagna dei savoiardi) e la scorza del limone.



- 2 Nel frattempo mettete ad ammolare la gelatina in acqua fredda.

Quando lo sciroppo avrà raggiunto l'ebollizione, unitevi le mele sbucciate e tagliate a fettine e fatele giusto scottare.



- 3 Prelevate, scolandole, le mele dal pentolino ed trasferite nello stesso pentolino i frutti di bosco schiacciandoli con una forchetta ottenendo una purea granulosa.

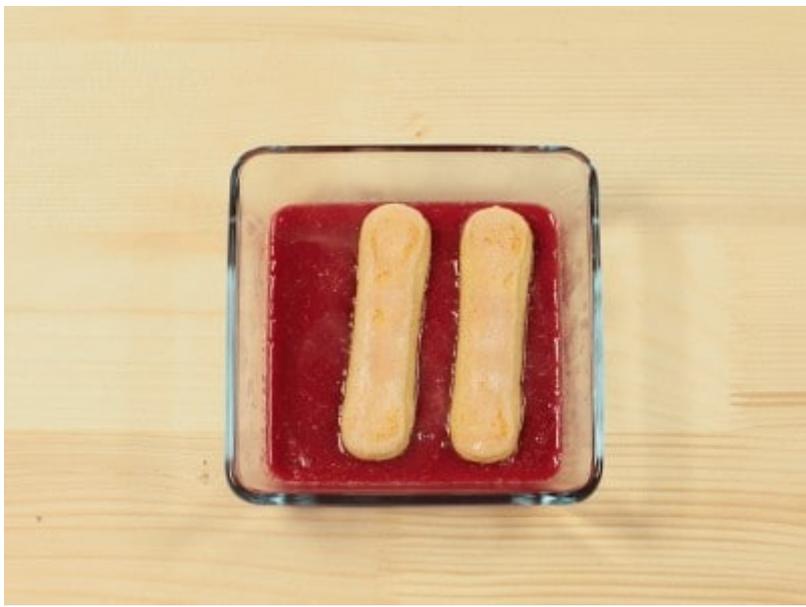


- 4 A questo punto, unite al pentolino anche la gelatina che avevate precedentemente fatto ammollare e le mele messe da parte ad intiepidire.

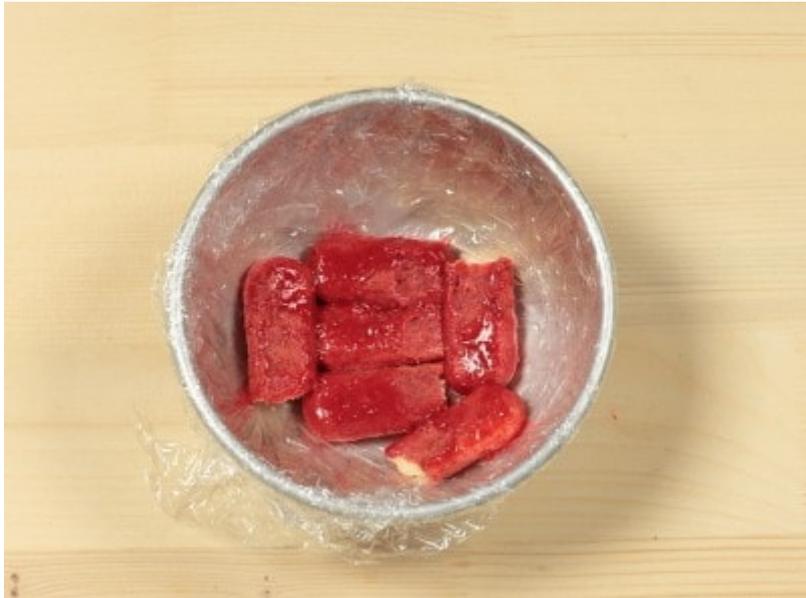


- 5 Aggiungete al composto anche il succo di mezzo limone.

Cuocete ora i lamponi con il cucchiaino di zucchero messo da parte, questa operazione la potete effettuare sia in un pentolino che nel microonde; otterrete una salsina che vi servirà per bagnare i savoiardi.



6 Prendete lo stampo per zuccotto, rivestitelo con la pellicola trasparente ed iniziate a foderarlo con i savoiardi che inzupperete via via nella salsina ai lamponi.





- 7 Una volta foderato tutto lo stampo con i savoiardi, trasferitevi la farcia di frutti di bosco e mele.



- 8 Chiudete, infine, lo zuccotto con un ulteriore strato di savoiardi inzuppati.

Coprite lo zuccotto con dell'altra pellicola trasparente e riponete il tutto in frigorifero per almeno 6 ore, meglio se una notte intera.

Sformate lo zuccotto e tagliatelo a spicchi.

