

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto alla fragola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [1 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

300 g di philadelphia light
350 gr di fragole
28 pavesini
1 albume
un poco di dolcificante
5 g di gelatina in fogli
1 cucchiaino di aroma fior d'arancio
poche gocce di aroma di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Con il frullatore frullare le fragole (tenetene da parte 3 o 4 per la decorazione finale) e passatele al setaccio.

- 2 Rivestite una ciotolina a semisfera con della pellicola trasparente.
- 3 Inzuppate i pavesini in un po' delle fragole frullate.
- 4 E rivestite l'interno dello stampo.
- 5 Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
- 6 Con le fruste elettriche montare l'albume a neve.
- 7 Mescolare il philadelphia con un paio di cucchiainate di fragole frullate, un pò di dolcificante e gli aromi.
- 8 Scaldare una cucchiainata di frullato e fateci sciogliere la gelatina.
- 9 Unitelo al composto di philadelphia e montare con le fruste elettriche.
- 10 Aggiungete l'albume montato e mescolare delicatamente.
- 11 Versate la crema nelle scodelline.
- 12 Riempiendole sino all'orlo.
- 13 Con queste dosi otterrete altri 3 zuccotti.

Tenete in frigo per un paio d'ore.

Servite con un poco di frullato di fragole e le fragole tenute da parte.

- 14 Se, al posto degli zuccotti, volete preparare delle coppette procedete in questo modo: sul fondo di una coppetta mettete dei pavesini (in tutto ne bastano 4 o 5 a coppetta) alternandoli a cucchiainate di frullato di fragole.
- 15 Versateci sopra la crema.

16 Decorate con delle fragole ed un poco di frullato.