

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto alla frutta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 24 savoiardi
- rhum
- maraschino
- acqua
- 400 g di panna
- 100 g di fragole e di lamponi
- 1 banana
- 20 g di cioccolato fondente grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Spennellare i savoiardi con 1 miscuglio di rhum, maraschino e acqua e con essi foderare uno stampo da zuccotto. Montare la panna e con la metà unirvi le fragole, i lamponi, la banana tagliata a rondelle e il cioccolato grattugiato. Riempire con il composto lo stampo, coprirlo con altri savoiardi e metterlo in frigo per 24 ore. Al momento di servire sformare lo zuccotto, spatolare la superficie con la rimanente panna e decorare con altra frutta, a piacere.