

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci gentili con crema alla fragola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 120 min COTTURA: 100 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Questa è una versione alleggerita dei famosi baci di dama nella quale il biscotto viene sostituito con una leggerissima meringa e la classica crema di nocciole viene sostituita con una crema alle fragole. È un dolcetto che può essere tranquillamente servito anche al termine di un pranzo luculliano senza sensi di colpa.

PER LA MERINGA

ZUCCHERO 200 gr

ALBUME 100 gr

SALE

PER LA CREMA ALLE FRAGOLE

UOVA 2

LATTE INTERO 250 ml

PANNA PASTORIZZATA 250 ml

ZUCCHERO 130 gr

FARINA 30 gr

SALE 1 pizzico

FRAGOLE 500 gr

ZUCCHERO per le fragole - 3 cucchiari da tavola

SCIROPPO DI FRAGOLE 2 cucchiari da tavola

SCORZA DI LIMONE di 1 limone non trattato - 3 gr

PREPARAZIONE

1 Iniziate preparando le meringhe.

Per le meringhe, unite metà dello zucchero e il pizzico di sale agli albumi, quindi iniziate a montare.



2 Quando gli albumi risultano quasi del tutto montati incorporate lo zucchero rimanente.



3 Continuate a montare fino ad ottenere degli albumi montati a neve fermissima.



- 4 Con l'aiuto di una sac à poche create dei ciuffi di meringa su di una placca da forno ben imburrata o rivestita con carta forno.



- 5 Fate cuocere le meringhe in forno a 100°C per 90 minuti, controllando di tanto in tanto il grado di cottura.

Fate raffreddare le meringhe nel forno spento con lo sportello aperto per circa 10 minuti, quindi rimuovetele dal forno e lasciatele raffreddare completamente.

Per la crema pasticcera alle fragole, frullate le fragole con lo zucchero.



- 6 Mettetele in un pentolino e fatele bollire per una decina di minuti insieme alla scorza di limone.



- 7 Aggiungete, quindi, il latte fino ad arrivare a $\frac{1}{2}$ litro di composto.



8 Aggiungetevi lo sciroppo di fragole.



9 Montate, quindi, le uova con lo zucchero fino a che ne risulti una crema spumosa e bianca, aggiungete la farina setacciata e un pizzico di sale.

Unite, poco alla volta, il composto di fragole e latte.



10 Mettete il tutto sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente con la frusta fino a che non si raggiunga la consistenza giusta.

Togliete la scorza di limone dalla crema e continuate a mescolare fino a completo raffreddamento, oppure riporre la crema a raffreddare in un recipiente ricoperto con della pellicola trasparente.

A questo punto è possibile montare i baci, distribuendo un po' di crema pasticcera alle fragole sulla parte piatta di una meringa e sovrapponendovi un'altra meringa.

