

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alla frutta esotica

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 tuorli
3 dl latte
6 cucchiari zucchero
2 cucchiaini fecola
1 mango
2 papaie
cocco disidratato
menta fresca
1 ananas piccolo
150 g panna montata
3 cucchiari rhum

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini il mango, l'ananas, e una papaia. Unire 2 cucchiari di zucchero, il rhum e un pizzico di cocco e far riposare 30'.

Montare i tuorli con 4 cucchiari di zucchero, unire la fecola e il latte. Addensare la crema

sul fuoco, far raffreddare e incorporare la frutta e la panna montata.

Mettere in frigo, decorare con la papaia a fette e la menta.