

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolci veloci al pistacchio e alla fragola

di: *cameron*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER IL PANDISPAGNA

6 uova
250 g di zucchero
250 g di farina
vaniglia.

CREMA

500 g di mascarpone
1 tubetto di latte condensato
250 g di panna.

PREPARAZIONE

- 1 Montare le uova con lo zucchero finchè, tirando su le fruste, il composto non affonda subito (ci vogliono almeno 15 minuti).

Incorporare la farina setacciata, un pò alla volta, mescolando dal basso verso l'alto e la vaniglia.

Stendere su una teglia bassa (40 x 36 cm) foderata di carta forno ad una altezza di circa 1 cm.



2 Mettere in forno a 180°C per circa 10 minuti, quando è leggermente colorato è cotto.



3 Per la crema miscelare il mascarpone, il latte condensato e la panna ben montata.



4 Prendere uno stampo rettangolare vuoto ed iniziare a comporre il dolce, mettendo il pandispagna imbevuto di marsala, quindi distribuire la crema e di nuovo il pandispagna.

Quindi, sfilare lo stampo.



- 5 A questo punto, il dolce è praticamente finito. Decorare a piacere, per esempio aggiungendo dei pistacchi di Bronte alla crema o decorando con crema e fragole.



