

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

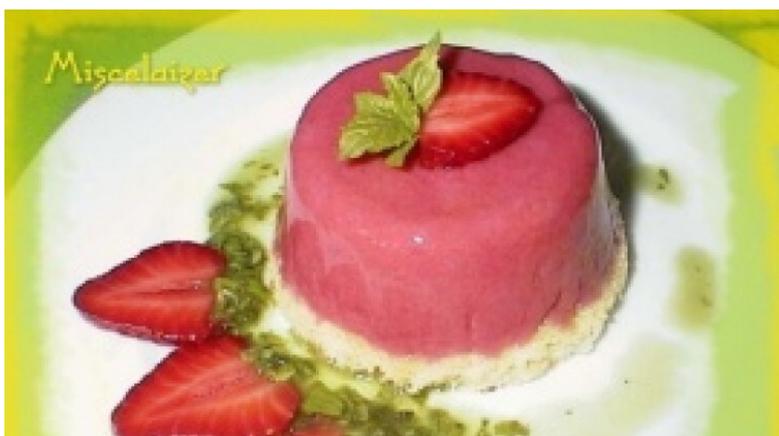
Dolcino alle fragole con salsa al the verde e menta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *16 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI PER IL PAN DI SPAGNA

UOVA 2

ZUCCHERO 50 gr

FARINA 50 gr

PER LA CREMA

FRAGOLE 500 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

FARINA 20 gr

GELATINA IN FOGLI 2 gr

MENTA 1 mazzetto

THE VERDE ½ bicchieri

SCIROPPO DI MENTA 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 20 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare (otterrete un pan di spagna basso).

Lavate bene le fragole, togliete il picciolo e fatele a pezzettini.

Mettetele in una ciotola e cospargetele con 2 cucchiai di zucchero e lasciatele macerare per mezza giornata.



2 Con il frullatore frullate le fragole e passatele al setaccio per eliminare i semi.



3 Alla fine avrete circa 200 g di succo di fragole.

Mettete a bagno la gelatina per 10 minuti con acqua fredda.

Mescolare la farina con lo zucchero, unite a poco a poco il succo di fragole stemperando tutti i grumi, e mettete il composto sul fuoco finché non si addensa (non deve rimanerci troppo altrimenti cambia colore e sapore).



4 Aggiungete la gelatina strizzata e mescolate finché non è completamente fusa.

Rivestite gli stampini in silicone con pellicola.



5 Versate la crema negli stampini lasciando vuoto uno spessore uguale a quello del pan di

spagna e mettete in frigo.



6 Ricavate dal pan di spagna 4 dischi grandi come la base degli stampini.





7 Per bagnare il pan di spagna preparate un infuso dolce di the verde e foglie di menta tritate.

Lasciatelo raffreddare e aggiungete un cucchiaino di sciroppo alla menta.

Riprendete gli stampini, bagnate il pan di spagna con la bagna preparata e ricoprite ogni stampino.

Bagnate ancora dall'altro lato, richiudete la pellicola che avanza e mettete in frigo a rassodare.



8 Sformate prima di servire e decorate.

