

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di gelato alla fragola

sale

100 g di frutti di bosco

3 albumi

100 g di zucchero

1 pan di spagna.

PREPARAZIONE

- 1 Disponete il gelato in un stampo livellando e mettete nel congelatore per 15 minuti. Frullate i frutti di bosco con 2 cucchiaini di zucchero e 1 bicchiere d'acqua. Ritagliate nel pan di spagna un disco della grandezza dello stampo e bagnatelo con 1 cucchiaino di salsa ai frutti di bosco. Montate gli albumi con lo zucchero rimasto e un pizzico di sale fino a che non diventi una crema ben soda. Mettete il pan di spagna in una teglia, sformateci sopra il gelato e ricoprite il tutto con gli albumi. Infornate per 4 minuti o fino a che la meringa non diventi dorata; servite con la salsa ai frutti di bosco rimasta.