

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meersburger Kirschen- dessert (Dolce alla ciliegia Meersburg)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 1/2kg di ciliegie fresche
- 3 cucchiaini di Kirsch
- 6 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini d'acqua
- 220 g di formaggio cremoso (fatto ammorbidire a temperatura ambiente)
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 60 g di mandorle macinate
- 1 tazza di panna
- 12 savoiardi.

GUARNITURA

- pistacchi tritati.

PREPARAZIONE

1 Lavare e scolare le fragole. Conservarne 8 per la guarnitura. Mettere le fragole in una ciotola ed aggiungere il kirsch. In una piccola casseruola far bollire 3 cucchiaini di zucchero e dell'acqua per un minuto per creare uno sciroppo dolce. Aggiungere lo sciroppo alle fragole, mescolare per amalgamare.

Coprire e lasciarle immerse per 20 minuti. Tagliare i savoiardi a metà, dividerli in 4 porzioni e metterli in piatti di vetro individuali. Disporvi in cima le fragole. Mescolare bene il formaggio cremoso, 3 cucchiaini di zucchero, l'estratto alla vaniglia e le mandorle macinate.

Sbattere la crema e incorporarla nel preparato di formaggio. Versare il composto sopra le fragole.

Guarnire con il pistacchio e le fragole intere.