

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse alla fragola

di: *Egy*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se amate i dolci di stagione, soprattutto quelli primaverili, non dovete perdere la ricetta della mousse alla fragola, facile e buonissima è perfetta per chiudere il pranzo o la cena in dolcezza!

PAN DI SPAGNA

40 g di fecola
40 g di farina 00
3 uova
1 fialetta di aroma al limone o arancio
80 g di zucchero
un pizzico di sale.

MOUSSE

250 g di ricotta
200 ml di panna da montare
6 cucchiaini colmi di zucchero
4 fogli di colla di pesce
una bella manciata di fragole fresche o congelate
un po' di latte

PREPARAZIONE

1 Pan di spagna:

lavorare i tuorli con lo zucchero e poi aggiungere la fialetta di aroma; mentre a parte montare a neve gli albumi con il pizzico di sale e aggiungerli ai tuorli mescolando lentamente dal basso verso l'alto.

Infine aggiungere farina e fecola mescolate in precedenza.

Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata e livellare la superficie, mettere in forno elettrico a 150°C per 10 minuti circa (controllare la cottura con uno stuzzicadente).

Estrarre dal forno dopo cottura e bagnare il pan di spagna con un po' di latte.

A parte preparare la mousse:

versare in una ciotola la ricotta e lo zucchero e mescolare bene, aggiungere poi le fragole frullate e mescolare bene ed infine aggiungere la panna montata. Sciogliere poi in un po' di latte caldo 4 fogli di colla di pesce e versare il composto nella mousse (fare attenzione di versare la colla di pesce a filo e mescolare velocemente con frullino a mano).

2 Versare la mousse sul pan di spagna e mettere in frigo per mezza giornata o una notte intera. Prima di servire si può decorare con fragole fresche.