

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflé di fragole alla russa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA FROLLA

200 g di farina
100 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 uovo intero + 1 tuorlo.

PER LA CREMA

200 g di fragole mature
3 albumi d' uovo
1 pizzico di sale
70 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta frolla: mettete sopra una spianatoia la farina, il burro, lo zucchero, l'uovo, il tuorlo e la vanillina.



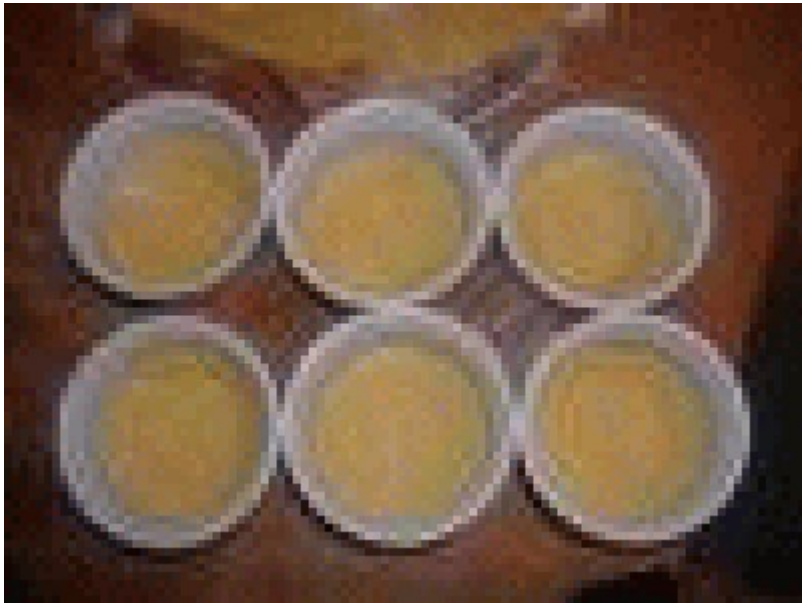
- 2 Impastare velocemente la pasta frolla.



- 3 Stendete, con l'aiuto del mattarello, la pasta frolla dello spessore di 3-4 millimetri e ricavate dei cerchi.



4 Mettete questi dischetti nelle mini pirofile da soufflè accuratamente imburrate.



5 Ora stendete la pasta avanzata e ricavate delle strisce.



- 6 Mettete queste strisce intorno ai bordi delle mini pirofile per creare così delle scodelline di pasta frolla.



- 7 Ora ricoprite la pasta frolla con carta di alluminio e riempite di riso.



8 Cuocete a 190°C per 20 minuti.

Mentre cuociono le ciotoline di frolla preparate la crema del soufflé.



9 Frullare, con il frullatore ad immersione, le fragole assieme allo zucchero.



10 Montare, con le fruste elettriche, gli albumi a neve ben ferma.



11 Mettete in una ciotola le fragole frullate insieme agli albumi e amalgamate bene dal basso verso l'alto per non smontare i bianchi.





12 Nel frattempo saranno cotte le ciotoline di frolla.

Mettete il composto di fragole in frigo a riposare per 30 minuti e sfornate le ciotoline.



13 Quando il composto di fragole è pronto trasferitelo in una sacca da pasticciare e riempite le ciotoline di frolla.



14 Mettetele in forno e cuocetele per 25 minuti a 160°C.



15 Spolverizzare con zucchero a velo e servitele calde.

