

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Trionfo di fragole

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA MOUSSE DI CIOCCOLATO

400 g di panna fresca
200 g di cioccolato fondente
1 bacello di vaniglia inciso.

PER LA BASE

250 g di biscotti (tipo digestive)
70 g di burro a temperatura ambiente.

PER LA FARCITURA

400 g di panna fresca
80 g di zucchero a velo
fragole e lamponi
lingue di gatto.

Una tortiera a cerniera 24 x 24 cm.

PREPARAZIONE

- 1 Il giorno prima (o qualche ora prima) far bollire i 400 g di panna con il bacello di vaniglia.



- 2 Tagliare in piccoli pezzi il cioccolato.



- 3 Filtrare la panna calda e sciogliervi dentro il cioccolato.

Mettete in frigorifero a raffreddare.



4 Sbriciolare i biscotti e lavorarli con il burro.



5 Stendere l'impasto ottenuto nello stampo foderato di carta forno.



- 6 Montare la mousse lasciata in frigorifero e versarla sopra il fondo di biscotti, rimettere in frigorifero per un'ora.



- 7 Montare i 400 g di panna della farcitura aggiungendo poco alla volta lo zucchero.

Coprire la mousse con la panna anche sui bordi.



8 Allineare lungo il bordo le lingue di gatto.



9 Rovesciare nel "cestino" la frutta tagliata a pezzi, se troppo grossa, e decorare con qualche lingua di gatto rotta.

