

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccotto alla frutta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

24 savoiardi
rhum
maraschino
acqua
400 g di panna
100 g di fragole e di lamponi
1 banana
20 g di cioccolato fondente grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Spennellare i savoiardi con 1 miscuglio di rhum, maraschino e acqua e con essi foderare uno stampo da zuccotto. Montare la panna e con la metà unirvi le fragole, i lamponi, la banana tagliata a rondelle e il cioccolato grattugiato. Riempire con il composto lo stampo, coprirlo con altri savoiardi e metterlo in frigo per 24 ore. Al momento di servire sformare lo zuccotto, spatolare la superficie con la rimanente panna e decorare con altra frutta, a

piacere.