Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, una merenda da spiaggia. VIDEO

borghese-ebf47115

MERENDA DA SPIAGGIA

TEMPO: 1h 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
200g panna
150g latte
55g tuorli d'uovo (circa 3)
60g zucchero semolato
6g gelatina
1 baccello di vaniglia
1 disco di pan di spagna
Cacao q,b.
Fragole q.b.
4 Stampini in alluminio
Menta q.b.
Cioccolato fondente q.b.

Preparazione:
Ammorbidisci la gelatina nell'acqua.
Incorpora lo zucchero nei tuorli e mescola energeticamente con una frusta.
Versa il latte in un pentolino e aromatizzalo con i semi di vaniglia. Portalo a bollore, toglilo dal fuoco e aggiungi i tuorli d'uovo con lo zucchero. Riporta sul fuoco e continua a mescolare. Unisci la colla di

pesce ben strizzata e falla sciogliere nel composto.
Quando la crema addensa toglila dal fuoco e versala in una ciotola.
Posiziona la ciotola contenente la crema a bagomaria, all'interno di un ulteriore ciotola con il ghiaccio,così da farla raffreddare lentamente.
Monta la panna con l'aiuto di una frusta elettrica.
Incorpora parte della panna montata nella crema inglese raffreddata e mescola con delicatezza.
Coppa il pan di spagna ricavando dei dischetti.
Disponi il primo dischetto sul fondo dello stampino (senza imburrarlo), versa la crema e ricopri con un ulteriore dischetto di pan di spagna . Lascia raffreddare in frigorifero per 1h fino a far rapprendere il dolce.
Nel frattempo zucchera la panna montata e aggiungi il cacao. Monta con una frusta per amalgamare al meglio gli ingredienti. Riempi una sac a poche con la panna al cacao.
Taglia a fettine le fragole.
Togli dallo stampo le merende raffreddate. Guarnisci con la panna montata al cacao e le fragole fresche a fettine. Concludi con riccioli di cioccolato fondente e foglioline di menta.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno