

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



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, togliilo 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 togliila 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