

CUORE DI FRAGOLE

Ingredienti

- sale
- zucchero (200gr)
- panna fresca da montare (450ml)
- 7 albumi d'uovo
- 4 banane
- fragole (200gr)
- menta fresca
- mandorle dolci pelate (40gr)
- succo di limone (5ml)

Come si prepara

Mettere in un pentolino a fuoco medio l'acqua e lo zucchero e portare ad ebollizione sino a raggiungere una temperatura di 110 gradi C da misurare con una sonda da pasticceria.

A parte montare a neve ferma gli albumi di 7 uova con l'aggiunta di un pizzico di sale.

Versare lentamente lo sciroppo preparato negli albumi continuando a girare con il montatore elettrico, per ottenere la meringa.

A parte frullare la polpa di banana con il succo di limone e incorporarla alla meringa aiutandosi con una spatola, con movimenti dall'alto verso il basso.

Montare la panna lasciandogli una consistenza spumosa ma nello stesso tempo cremosa e aggiungerla alla meringa sempre facendo questo movimento dall'alto verso il basso.

Versare il composto ottenuto in uno stampo a forma di cuore e riporre in congelatore per circa 4 ore.

Una volta ghiacciato, guarnire ricoprendo l'intera superficie con le mandorle a lamelle e la parte superiore con le fragole tagliate a spicchi regolari e delle foglioline di menta.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico

213 kcal

892 kJ

Tags

san valentino, feste, festa della mamma, gelati, festa, Cuore di fragole