

FRAGOLONE DI GIULIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- zucchero (170gr)
- panna fresca da montare (500ml)
- ricotta di mucca (100gr)
- mascarpone (500gr)
- fragole (150gr)
- ananas
- succo d'ananas (400ml)
- pan di spagna pronto
- gocce di cioccolato (30gr)

Come si prepara

Mettere in una ciotola mascarpone, ricotta, zucchero, scaglette cioccolato e amalgamare;

Mettere in un bicchiere le fragole a tocchettini con 20g zucchero e un po' di succo d'ananas, quanto basta;

lasciare riposare circa mezzora in frigorifero sia le fragole che la crema di mascarpone;

bagnare con il restante succo d'ananas i tre dischi di pan di spagna;

posizionarli su un vassoio uno alla volta alternandoli con la crema di mascarpone, in cui saranno state aggiunte anche le fragole tagliate;

cospargere il disco che chiude la torta con la panna montata e decorare con fragole e tocchetti di ananas a volontà. (anche qualche scaglia di cioccolato).

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags





frutta, ricetta utente, ricette utenti, per le feste, dolci al cucchiaio, fragole, fragolone

