

GRATIN DI MELE E PERE

Ingredienti

- 1 limone
- zucchero (130gr)
- 6 tuorli d'uovo
- uvetta (200gr)
- panna liquida (250ml)
- 3 pere
- limoncello (50ml)
- 3 mele

Come si prepara

Passare al mixer l'uvetta sultanina di ottima qualità con il limoncello, ottenendo una crema.

Affettare le mele annurche e le pere sottilissime.

Coprire la metà delle fettine di frutta con la crema di uvetta e limoncello.

Su una teglia antiaderente disporre a cerchio le fettine di frutta alternando quelle ricoperte con la crema alle altre, tenute in una ciotola, spruzzate con il succo di limone perchè non anneriscano.

Formando quattro fiori, cospargere con 30 grammi di zucchero a velo e gratinare in forno.

Preparare una crema sbattendo i tuorli d'uovo freschissimi con 100 grammi di zucchero.

Aggiungere a filo il latte fresco e la panna liquida fresca evitando la formazione di grumi e passare in congelatore per qualche ora.

Disporre i fiori di frutta su piatti individuali accompagnati dalla crema fredda.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags



frutta, Gratin di mele e pere, dolci al forno

