

## KIWI ALLA CREMA

### Ingredienti

- farina (40g)
- limone
- latte (500ml)
- zucchero (120g)
- panna fresca da montare (250ml)
- 4 tuorli d'uovo
- cioccolato fondente (100g)
- cognac (40ml)
- 12 kiwi
- 10 Savoiard

### Come si prepara

Scaldate il latte insieme alla scorza di limone.

A parte, battete i tuorli in una ciotola con 100 gr di zucchero fino a ottenere una crema chiara e compatta, poi unite la farina e diluite tutto con il latte caldo.

Fate cuocere la crema su fuoco moderato senza mai smettere di girare, lasciate bollire per qualche minuto, quindi versatela in una terrina e lasciatela raffreddare.

Rimestatela di tanto in tanto, per evitare che si formi la pellicina in superficie.

Nel frattempo montate la panna e incorporatela alla crema fredda, quindi spezzettate i savoiardi e il cioccolato e uniteli anch'essi alla crema.

Sbucciate i kiwi, tagliateli a fettine, metteteli in una terrina e conditeli con 20 gr di zucchero e il cognac.

Girateli bene e disponeteli in parti uguali in 6 coppette, lasciando qualche fettina per la guarnizione.

Completate le coppette coprendo con la crema e appoggiando al centro di ognuna qualche fettina di kiwi.

Riponete le coppette nel frigorifero per circa un'ora o fino al momento di servire.



**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 80

## Tags

frutta, dolci alla frutta, Kiwi alla crema