

DORATINE SPIRITO CONTADINO AL LAMPONE SU CRUMBLE AL CIOCCOLATO, MERINGA AL LIMONE E GELATO ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

8 doratine Spirito Contadino, crumble al cioccolato (frolla dolce al cacao e cannella), 200 g di lamponi freschi, 150 g di zucchero, 100 g di glucosio, 300 g di latte fresco, 300 g di menta fresca, 2 limoni interi.

Procedimento:

Dopo aver lavato la menta, immergerla nel glucosio e nel latte fresco, lasciare congelare per circa 3 ore.

Intanto frullare i lamponi, con lo zucchero cotto a 120°, per ottenere una purea. Friggere le doratine, passarle nello zucchero, farcirle con una siringa di crema di lamponi e adagiarle sul letto di crumble al cioccolato. Aggiungere le meringhe al limone e completare con il gelato alla menta.

Decorare con una stecca di vaniglia e una cialda di zucchero.



La B... ..

