

DOLCI E DESSERT

Trifle con frutti di bosco

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

5 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pan di Spagna	2 dischi
Frutti di bosco surgelati	450 g
Banana	1
Ribes fresco	4 rametti
Limone	1/2
Formaggio philadelphia	200 g
Uova	2
Zucchero	130 g
Zucchero a velo	40 g
Cognac	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Ricavate dai dischi di pan di spagna, usando un tagliapasta, otto dischetti del diametro di quattro coppe di vetro da porzione singola. Disponete un dischetto di pan di spagna sul fondo di ogni coppa.
- 2 Versate i frutti di bosco scongelati in una pentola, unite 2 decilitri di acqua, 50 g di zucchero e cuocete la frutta per 3-4 minuti dal momento dell'ebollizione.
- 3 Filtrate lo sciroppo e tenete da parte la frutta. Frullate con le fruste elettriche il formaggio con 40 g di zucchero a velo e 2 cucchiaini di cognac e unite i tuorli separati dagli albumi.
- 4 Montate i bianchi con un pizzico di sale e lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa soda e lucida. Aggiungetela alla crema di formaggio, mescolando con una frusta per evitare di smontare il composto.
- 5 Bagnate bene il pan di spagna, che avrete messo sul fondo delle coppe, con lo sciroppo dei frutti di bosco. Versate uno strato di crema, poi uno di frutti cotti.
- 6 Coprite con il pan di spagna rimasto, irrorate con il succo e fate un altro strato di crema.

- 7 Sbucciate e tagliate a fettine la banana, spruzzatela con il succo di limone perché non annerisca e disponetele sopra la crema, accavallando leggermente le fette.
- 8 Decorate il centro di ogni trifle con i rametti di ribes fresco. Fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti prima di servire.