

DOLCI E DESSERT

Corona alla frutta

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

2 h

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA CHOUX

Farina bianca	100 g
Burro	60 g
Uova	2
Sale	

PER FARCIRE

Dadolata di frutta fresca mista (banana, kiwi, mela, babaco, papaia, lamponi) (350 g)	1
Panna da montare	300 g
Zucchero semolato	3 cucchiaini
Zucchero a velo	1 cucchiaino
Succo di limone	
Dadolata di scorza d'arancia candita	1
Acqua di fiori d'arancio	1 cucchiaino
Grand Marnier	5 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Con gli ingredienti indicati e g 150 d'acqua, preparate la pasta choux (impasto per bigné).
- 2 Mettetela in una tasca per farcire, con bocchetta liscia, e fatela uscire su una placca coperta da carta forno, in un cordoncino con il quale formerete un cerchio piuttosto spesso di cm 18 di diametro.
- 3 Infornatelo a 200 gradi per 35 minuti. Condite la frutta con il succo di un limone, 3 cucchiaini di Grand Marnier e tenetela in frigorifero per 30 minuti circa.
- 4 Montate la panna e amalgamatela con una dadolata di scorzetta d'arancia candita, una cucchiainata di zucchero a velo, una di acqua di fior d'arancio e 2 di Grand Marnier.
- 5 Fate sciogliere a caramello 3 cucchiaini di zucchero semolato con una d'acqua. Dividete orizzontalmente la corona di pasta choux ottenendo 2 cerchi: mettete quello di

base su un piatto da portata, farcitelo con ciuffetti di panna montata e copritelo con il secondo cerchio sul quale verserete a filo il caramello.



Riempite il centro con la frutta sgocciolata e servite immediatamente.