

CIAMBELLINA MORBIDA CON MOUSSE DI FRAGOLE E GELATINA AL MARZEMINO

preparazione: 60 minuti

cottura: 30 minuti

difficoltà: alta

Per la pasta savarin: impastate la farina, lo zucchero, l'uovo e il sale, sciogliete il burro e incorporatelo all'impasto. Sciogliete il lievito nel latte tiepido e aggiungetelo all'impasto, quindi fatelo lievitare per 30'. Imburrate e infarinate 6 piccoli stampi a ciambella scuotendoli per eliminare la farina in eccesso, riempiteli con l'impasto, fate lievitare per altri 20' e cuocete in forno per 15-20' a 160°.

Per la mousse di fragole: in un pentolino fate bollire l'acqua con lo zucchero, quindi aggiungete la colla di pesce precedentemente ammollata e ben strizzata. Lavate e mondate le fragole, frullatele e unitele allo sciroppo. Lasciate intiepidire e aggiungete la panna montata leggermente zuccherata, quindi fate rassodare la mousse in frigorifero.

Per la gelatina: in un altro pentolino fate bollire il vino con lo zucchero e un po' di succo di limone. Ammollate i fogli di colla di pesce, strizzateli bene e incorporateli al vino. Stendete il liquido su una placchetta e lasciate rapprendere la gelatina (che dovrà essere alta pochi millimetri).

Adagiate una ciambellina su ciascun piatto, ponetevi al centro la mousse di fragole e decorate il piatto con la gelatina tagliata nella forma desiderata.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

per la pasta savarin

- 150 g di farina
- 100 g di burro
- 0,3 dl di latte
- 9 g di zucchero
- 9 g di lievito
- 1 uovo
- sale

per la mousse di fragole

- 150 g di fragole
- 150 g di panna fresca
- 1 foglio di colla di pesce
- 0,5 dl d'acqua
- 35 g di zucchero

per la gelatina

- 3 dl di Merlara Marzemino Doc
- 50 g di zucchero
- 2 fogli di colla di pesce
- il succo di 1 limone

VINO CONSIGLIATO

Merlara Marzemino Doc

