



Pan di spagna ai frutti di bosco

Ingredienti

| | |
|--------|-------------------------|
| n° 24 | Fette di pan di spagna |
| 200 g | Lamponi |
| 580 g | Latte |
| 200 g | Ribes misto |
| 100 g | Mirtilli |
| 100 g | Fragole |
| 150 g | Zucchero |
| 100 ml | Panna montata |
| n° 6 | Tuorli d'uovo |
| n° 4 | Fogli di colla di pesce |

Preparazione

1. mettere a bagno nell'acqua fredda la colla di pesce.
2. Sciogliere nel latte una bustina di vaniglia e riscaldare.
3. In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero finchè il composto diventerà soffice, quindi trasferire il composto in una casseruola.
4. Diluire il composto ottenuto con il latte caldo versato a filo.
5. Aggiungere la colla di pesce sgocciolata e strizzata.
6. Cuocere a fuoco basso continuando a mescolare senza far raggiungere l'ebollizione, fino a quando la crema lascia un velo sul mestolo.
7. Fare raffreddare.
8. Lavare, asciugare e sgranare la frutta.
9. Tostare in forno le fette di pan di spagna e foderare il fondo di uno stampo.
10. Incorporare la panna montata e la frutta alla crema fredda e versare nello stampo.
11. Coprire con le restanti fette di pan di spagna.
13. Proteggere con la carta d'alluminio e tenere in frigorifero 24 ore.

