

DELIZIA DI BOSCO

In attesa della bella stagione...

Ingredienti:

300 g Lamponi
1 Limone
250 g Crema inglese
250 g Crema pasticcera

Preparazione:

Preparare la frutta: tuffare in acqua fredda 300 g di lamponi e asciugarli su carta assorbente da cucina. Lavare un limone non trattato, asciugarlo, ricavare la scorza e tagliarla a listarelle.

Completare il dolce: suddividere 250 g di crema chantilly e 250 g di crema inglese in 4 coppe o bicchieri a calice in vetro, alternandole ai lamponi. Decorare con qualche lampone e con le listarelle di scorza di limone e servi il dessert ben freddo con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>