

TRFLE CON FRAGOLE E COLOMBA TOSTATA

Una dolce idea per Pasqua...

Ingredienti:

8 dl di latte
230 g di cioccolato al latte
6 tuorli -125 g di farina
100 g di zucchero semolato
3 dl di panna fresca da montare
300 g di fragole
300 g di colomba
zucchero a velo

Preparazione:

Montare i tuorli con lo zucchero semolato, unire la farina e versare a filo il latte. Trasferire il composto in una casseruola e cucinare la crema su fiamma bassa per circa 5 minuti, finché si addensa. Unire 200 g di cioccolato tritato, mescolare fino a che si è sciolto e lasciare raffreddare.

Tagliare la colomba a fette di circa un cm di spessore, spolverizzarle con lo zucchero a velo e farle caramellare sotto il grill del forno. Disporre sul fondo di una larga ciotola o suddividerle in coppette individuali e coprirle con le fragole lavate, asciugate e spezzettate.

Montare la panna, con delicatezza incorporarne metà alla crema al cioccolato e versarla sulle fragole. Completare con la panna rimasta e decorare a piacere con il cioccolato rimasto, grattugiato e con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



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