

# Ananas Moulin Rouge

Mettete in una casseruola lo zucchero, le uova e la scorza di limone grattata, cominciate a montarli con la frusta e appena i due ingredienti sono mescolati passate la casseruola sul fuoco basso continuando a sbattere energicamente finché la miscela si sarà riscaldata, poi continuate a sbattere fuori dal fuoco finché sarà raffreddata, avrà quasi raddoppiato il suo volume e formerà un nastro cadendo dalla frusta alzata. Ora versatevi a pioggia la farina attraverso un setaccio e incorporatela con delicatezza. Imburrate una teglia ovale di circa 30 x 15 centimetri, infarinatela facendo ricadere fuori la farina di troppo, versateci il composto e cuocetelo in forno di medio calore per una quarantina di minuti. Tagliate l'ananas a metà, badando di non guastare, dividendolo, il ciuffo di foglie; con un coltellino fate una incisione alla base delle due metà del ciuffo senza staccarle dal torsolo, scavate fuori la polpa, separatela dal torsolo con ciuffo che metterete da parte, e tagliatela a dadini. Ora, in una ciotola, mescolate i dadini di ananas con le fragoline, condite con il kirsch e lo zucchero e fate raffreddare bene in frigorifero o immergendo la ciotola in una pentola grande piena di ghiaccio tritato. Sformate la pasta gnoise, lasciatela raffreddare, posatela sul piatto da portata, spalmatela con un velo di gelatina di fragole diluita con poca acqua e rivestitela con le mandorle tritate e tostate. Posate i due mezzi torsoli di ananas sull'asse più lungo della torta in modo che i due ciuffi sporgano, ammonticchiateci sopra la macedonia di ananas e fragoline lasciando libero il bordo della gnoise, coprite la frutta con la panna montata e guarnite con i fragoloni.

## Ingredienti

Per La Pasta Gnoise:

125 G Farina

150 G Zucchero

25 G Burro

5 Uova

200 G Mandorle Tritate E Tostate

1 Limone (scorza Grattugiata)

Gelatina Di Fragole

Per La Parte Superiore Del Dolce:

Ananas Grande

300 G Fragoline Di Bosco

Alcune Fragolone

2 Cucchiari Zucchero

Kirsch

50 Cl Panna Montata Leggermente Zuccherata

## Note

Preparazione: 30 minuti.