

Cestino Con I Frutti Di Bosco

Mescolate gli ingredienti del cestino, fate riposare l'impasto tre ore; stendetelo a forma di disco sottile e cuocetelo 8 minuti a 170 gradi. Togliete il disco dal forno, appoggiatelo su una ciotola rovesciata e con le mani bagnate fatelo aderire per dargli la forma del contenitore. Per lo spumone cuocete il rabarbaro a pezzetti con l'acqua, lo zucchero e 50 g di frutti di bosco. Appena freddo unite gli altri frutti e la panna. Per la salsa frullate i lamponi con lo zucchero e poca acqua. Versate nel cestino lo spumone. Servite con salsa a parte.

Ingredienti

Per Il Cestino:

70 G Zucchero
50 G Albume D'uovo
50 G Burro Fuso
50 G Farina
40 G Mandorle Tritate

Per Lo Spumone:

100 G Rabarbaro
20 G Zucchero
10 Cl Acqua
10 Cl Panna Montata
350 G Frutti Di Bosco
20 G Zucchero A Velo

Per La Salsa:

80 G Lamponi
20 G Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 35 minuti.