

Dolce Di Fragole

Cuocete la pasta del fondo per torta e fatela raffreddare. Diluite la gelatina a fuoco basso con tre cucchiari d'acqua, sino a ottenere uno sciroppo. Insaporite le fragole con lo zucchero, cospargetele con la buccia grattugiata del limone, distribuitele sulla torta e irroratele con lo sciroppo. Vini di accompagnamento: Asti DOCG, Recioto Di Gambellara DOC, Distillato Di Fragole.

Ingredienti

1 Fondo Per Torta
200 G Gelatina Di Lamponi
400 G Fragole
50 G Zucchero
1 Limone

Note

Preparazione: 15 minuti.