



MORBIDO ALLA PANNA, VANIGLIA, FRAGOLA E BASILICO



Ingredienti

1 lt panna fresca

150 gr zucchero

6 pz colla di pesce (pan degli angeli)

1 pz baccello vaniglia

Fragole fresche

Basilico fresco

3 uova

100 gr zucchero a velo

100 gr farina "00"

100 gr burro

Procedimento

Per prima cosa mettere a mollo in acqua fredda con qualche cubetto di ghiaccio la colla di pesce dopo di ch  mettere in un tegame la panna, lo zucchero e la vaniglia e lasciare sobbollire per circa 5/10 min dopo togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce strizzata.

Versare il composto ancora tiepido negli stampi desiderati e dopo poco metterli in frigo per almeno un'ora e mezza.

Lavare le fragole sotto l'acqua e dopo tagliarle in pezzi piccoli (brunoise) e lasciarle macerare per un'ora con un po' di zucchero semolato e del basilico fresco.

In una planetaria montare le tre uova con lo zucchero a velo, dopo poco aggiungere la farina mentre monta, e poi infine il burro pomata, dopo versare il composto in un contenitore e lasciare riposare in frigo.

Dopo prendere il composto e stenderlo su un tappetino in silicone e cuocerlo in forno a 180 gradi per 6/8 min controllando il colore del biscotto.

Componiamo il dolce: impiattare il morbido alla panna aggiungendo le fragole macerate e aggiungere infine il cracker/sfoglia sulla parte superiore al dolce.