



Crema fredda con coulis di pesche e spuma di yogurt

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 tuorli	zucchero di canna
500 ml di latte intero	1/2 bicchiere di marsala o vin santo
150 g di zucchero semolato	1 limone biologico
80 g di amido di mais	170 g di yogurt greco
10 g di colla di pesce	100 ml di panna da montare
1/2 bacca di vaniglia	1 cucchiaino circa di zucchero a velo
2 pesche gialle o sciroppate	



PREPARAZIONE

Preparazione: 20 minuti Raffreddamento: 3 ore Preparazione crema: 20 minuti

- Prepara la crema che dovrà poi raffreddare in frigorifero.
- Sbatti a spuma i tuorli con lo zucchero. Nel frattempo porta il latte ad ebollizione.
- Metti la gelatina ad ammorbidire nel marsala.
- Aggiungi la fecola alle uova e versa poi poco per volta il latte nel composto, girando con la frusta per amalgamare bene.
- Rimetti sul fuoco per far addensare la crema fino a quando sarà di una consistenza che vela il cucchiaino.
- Una volta pronta, unisci i fogli di gelatina con il marsala e mescola velocemente con la frusta.
- Versa il composto nelle coppette in cui verrà servito il dessert e falle intiepidire, poi mettile in frigorifero.
- Taglia a pezzi le pesche e cuocile con un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di limone.
- Frulla e unisci la scorza del limone grattugiata.
- Monta la panna con un cucchiaino di zucchero a velo ed unisci lo yogurt greco, così da amalgamarlo con le fruste.
- Componi il dessert aggiungendo sopra la crema la coulis di pesche e decorando con la spuma di yogurt.

LO SAI CHE?

Questo dessert è composto da elementi di consistenza semi-liquida o gelatinosa, non presenta ingredienti croccanti e deve essere servito freddo. È quindi indicato per chi ha difficoltà a masticare o a deglutire.

La coulis è un frullato di zucchero e pesche. In estate si possono utilizzare le pesche fresche cotte con lo zucchero ed il limone; in inverno invece andranno benissimo quelle sciroppate. Questo frutto può essere sostituito con altri simili: albicocche, fragole e frutti di bosco (in questo caso la coulis dovrà essere passata al colino per eliminare i semi).

Promossa da



In collaborazione con



Realizzato con il sostegno non condizionato di

