

Crema alla mandorla, frutta e lingue di gatto

Questa crema alla mandorla con yogurt e cioccolato bianco trasmette allegria e divertimento, schizzi di colore movimentano la scena, e rialzata una croccante lingua di gatto è pronta a stupire

Ingredienti

PER LE LINGUE DI GATTO g zucchero al velo g albume g farina 00 g burro sale

PER LA CREMA ALLA MANDORLA g cioccolato bianco g latte di mandorla senza zucchero g yogurt greco

PER LA SALSA DI RIBES g ribes g zucchero semolato

PER LA SALSA DI MORE g more g zucchero semolato g polpa di frutto della passione (circa 6 pezzi) g zucchero semolato

PER



COMPLETARE g more g ribes mango

Procedimento

PER LE LINGUE DI GATTO Step 1 Mescolate l'albume, lo zucchero e un pizzico di sale con una frusta, ma senza montare. Incorporate la farina e il burro, leggermente fuso. Fate riposare per 30 minuti in frigorifero. Step 2 Foderate una teglia con carta da forno e stendete il composto con un cucchiaino o con una tasca da pasticciere facendo delle strisce strette lunghe circa 10 cm. Cuocete nel forno ventilato a 180 °C per 12-15 minuti, finché non saranno dorate.

PER LA CREMA ALLA MANDORLA Step 3 Spezzettate il cioccolato bianco in una ciotola di vetro. Scaldate il latte di mandorla e versatelo, poco alla volta, sul cioccolato, mescolando finché non sarà totalmente fuso. Coprite e lasciate intiepidire. Step 4 Incorporate quindi lo yogurt, già ben amalgamato per evitare la formazione di grumi, ottenendo una crema liscia.

PER LE SALSE DI FRUTTA Step 5 Cuocete ciascuna frutta, pulita, in un pentolino con lo zucchero per 5-10 minuti, finché non otterrete tre sciroppi. Fateli raffreddare.

PER COMPLETARE Step 6 Distribuite la crema alla mandorla nelle ciotole, decorate con qualche goccia di ogni salsa. Servite con le lingue di gatto, more, ribes e dadini di mango.

PER IL VINO Step 7 Scegliete un passito aromatico e solare come il Ra'is Essenza 2016 di Baglio di Pianetto. Nasce in Sicilia da uva moscato e con i suoi profumi di agrumi, miele e mandorle richiama il sapore di questo dolce (20 euro, bagliodipianetto.it).