

Ingredienti

100g di fragole

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

mezzo limone

50g di cioccolato fondente

20g di zucchero

bicarbonato q.b.

per la crema:

3 uova

50g di farina

150g di zucchero

350g di latte

una fialetta di aroma limone, arancia o vaniglia.

Preparazione

Per prima cosa mettiamo a bagno per 10 minuti le nostre fragole in acqua e bicarbonato.

Poi le tagliamo a dadini e le mettiamo in un piatto con succo di limone e zucchero e conserviamo a macerare nel frigo.

Intanto prepariamo la nostra crema pasticcera creando una spuma con le uova e lo zucchero.

Aggiungiamo alla spuma la farina e il latte riscaldato e lo poniamo sul fuoco.

Una volta ottenuta l'ebollizione ci vorranno 5 minuti e la crema sarà pronta; spegnetela e ponetela a raffreddare (io ho aggiunto il cioccolato fondente rimasto dalle decorazioni).

Mentre la crema si raffredda noi ci creiamo delle farfalle e dei ghirigori per decorare la nostra coppa, prendendo un foglio di carta forno e una sac à poche.

Facciamo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e lo versiamo nella sacca e con cura formiamo le nostre farfalle che faremo rapprendere nel frigo.

Ora che tutto è pronto non dovremo fare altro che prendere una bella coppa, i nostri biscotti McVitie's alla Frutta e comporre il nostro dessert.

Faremo uno strato di crema, uno di biscotti , ancora crema e fragole e così fino all'ultimo che dovrà essere composto dalla crema su cui adageremo per finire una fragola al lato della coppa e le farfalle e mezzo biscotto alla sommità.

http://mammaindivenire.myblog.it/archive/2013/02/26/coppa-primavera.html