

Ingredienti (per 4 persone):

Per la crema diplomatica senza uova:

1/2 l di latte p.s o intero

100g di zucchero semolato

80g di amido di mais

scorza di limone biologico

un pizzico di zafferano

per la crema Chantilly:

250g di panna fresca

zucchero vanigliato q.b.

Per la salsa di fragole:

300g circa di fragole

100g di zucchero semolato

un baccello di vaniglia

limoncello q.b.

succo di un limone

acqua q.b.

Inoltre:

biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

4 fragole

Preparazione

Iniziare preparando la crema diplomatica senza uova: mettere sul fuoco un tegamino con 400ml di latte, lo zucchero e la buccia di limone ben lavata (solo la parte gialla).

Far sciogliere nel rimanente latte l'amido e versarlo dentro il tegamino.

Far addensare la crema mescolando di continuo.

Toglierla dal fuoco, eliminare la buccia del limone e far raffreddare.

Aggiungere a piacimento un pizzico di zafferano.

Per preparare la chantilly: zuccherare la panna fresca, fredda di frigorifero, montarla e aggiungere il composto alla crema ben fredda dando una girata con le fruste e amalgamando il tutto.

A questo punto preparare la salsa di fragole: lavare le fragole sotto l'acqua corrente, togliere il picciolo e tagliarle a pezzetti.

Disporre il tutto dentro un tegamino e cospargere con lo zucchero, versare il succo del limone e i semini della vaniglia.

Coprire a filo con circa mezzo bicchiere d'acqua e far cuocere a fuoco basso per circa dieci minuti.

Prima di spegnere la fiamma, profumare con il liquore al limone.

Frullare il tutto con un frullatore ed ultimare la salsa di fragole.

Preparare le coppette alle fragole versando la crema diplomatica sul fondo delle coppette, aggiungere poi la salsa di fragole e completare il tutto con altra crema.

Mettere al centro una fragolina e versare un altro cucchiaio di salsa di fragole.

Completare con i frollini McVitie's Digestives alla Frutta e servire.

http://blog.giallozafferano.it/imieigolosipasticci/2014/03/coppette-alle-fragole.html