

MONTE BIANCO DI ZIA CLOTILDE

Ingredienti per 6 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 300 g di zucchero a velo,
- quattro tuorli,
- 70 g di farina,
- 500 g di fragoloni,
- mandarinetto,
- 360 g di savoiardi,
- una decina di pistacchi,
- 400 g di panna.

Mettete ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Fate quindi scaldare il latte con la vaniglia e con metà dello zucchero.

Mettete i tuorli in una terrina con la farina, mescolando con un cucchiaino di legno per stemperare tutti i grumi.

Diluite con il latte caldo, dal quale avrete tolto la stecca di vaniglia, versandolo poco alla volta attraverso un colino e rimestando in continuazione.

Ponete il composto sul fuoco e tenetelo, sempre girando, finché non accennerà a bollire.

Toglietelo quindi immediatamente dalla fiamma ed incorporate la colla di pesce ben strizzata, mescolando finché non si sarà completamente sciolta.

Pulite e lavate i fragoloni e conservatene una decina interi; affettate gli altri non troppo sottilmente e metteteli in una terrina, spolverizzandoli con il restante zucchero a velo (meno due cucchiaini) ed irrorandoli con un bicchiere di mandarinetto; rimestate finché tutti i frutti si saranno impregnati di liquore.

Prendete una terrina piuttosto profonda e foderatela interamente di savoiardi impregnati nel liquore (allungato con un po' d'acqua) e leggermente spremuti fra i palmi delle mani, sistemando i biscotti a raggiera.

Stendete su di essi uno strato leggero di crema, uno successivo di fettine di fragoloni ed uno di savoiardi inzuppati nel liquore.

Procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti: terminate con i savoiardi ed introducete in frigorifero per 2 ore.

Nel frattempo sbollentate i pistacchi e pelateli.

Trascorso il tempo stabilito, montate la panna con lo zucchero a velo rimasto e ricoprite interamente il dolce che avrete capovolto su un piatto da portata.

Decorate con i fragoloni ed infilate sopra ogni fragola un pistacchio a mò di foglia.