



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002885 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mag 2019 alle ore 08:30

da FIAMMETTA FRAMBOSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La sfera magica

Sfera di bavarese al mascarpone con marmellata di datterini gialli e cialda.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 4 tuorli
200 g zucchero
50 g maizena
500 ml latte
8 g gelatina
250 g mascarpone
200 g pomodori datterini gialli La Fiammante
52 g acqua
15 g olio di semi
7 g farina

Prodotti utilizzati

Pomodori datterini gialli gourmet La Fiammante

Strumenti di cottura

Fornello

Preparazione

Per la bavarese bollire il latte e unire al composto di tuorli zucchero e maizena. Incorporare la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Raffreddare in frigorifero e poi aggiungere il mascarpone al composto con una frusta.

Stampare un contenitore a mezza sfera e porre un congelatore per almeno 4 ore.

Per la marmellata di datterini gialli porre i pomodori in un pentolino con lo zucchero, far cuocere fino alla consistenza desiderata e frullare.

Per la cialda utilizzare un pentolino antiaderente, porre un cucchiaio di composto e cuocere finché l'acqua non è evaporata.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d'autore Sani e mediterranei 2019