



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002849 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 12:50

da GAETANA PICONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pan di Spagna al pomodoro rosso con un tritico di gelatine di frutta e una mousse di ricotta.

Pan di Spagna al pomodoro rosso con un tritico di gelatine di frutta e una mousse di ricotta

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 10 persone

Per il Pan di Spagna:

- n. 6 uova
- 180 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- n. 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 dose di lievito per dolci

Gelatina di pomodoro:

- 100 g di passata di pomodoro
- n. 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di fecola
- n. 4 cucchiaini d'acqua

Gelatina di kiwi:

- n. 5 kiwi frullati
- n. 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 1/2 cucchiaino di fecola
- n. 4 cucchiaini d'acqua

Gelatina di fragole:

- n. 15 fragole frullate
- n. 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 1/2 cucchiaino di fecola
- n. 4 cucchiaini d'acqua

Preparazione

Preparazione del Pan di Spagna: montare a neve gli albumi con uno sbattitore elettrico, aggiungere lo zucchero e i tuorli e 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro e mescolare. Incorporare poi la farina e il lievito attraverso un setaccio per non creare grumi. Con un cucchiaino di legno mescolate dal basso verso l'alto.

Cuocere per 30/35 minuti in forno ventilato a 150°.

Una volta raffreddato tagliare in tre parti il Pan di Spagna. Intanto prepariamo la farcia di ricotta con 400 g di ricotta di pecora e 100 g di zucchero a velo frullando il composto molto bene.

Prepariamo le tre gelatine, di pomodoro, di kiwi e di fragole.

Cominciare a fare gli strati: il primo con la gelatina di pomodoro e ricotta, il secondo con la gelatina di kiwi e il terzo con la gelatina di fragole.

Mettere a riposare in frigo per un paio d'ore.