



Mousse di fragoline - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

dlce - dolci al cucchiaino - meringhe

Ingredienti:

300 gr. fragoline
200 gr. panna da montare
2 fogli colla pesce
80 gr. zucchero
6 piccole meringhe

Mettere i fogli di colla di pesce in un bicchiere d'acqua fredda, per ammorbidirsi.
Nel frattempo lavare la fragole con acqua corrente e lasciatele asciugare su un canovaccio.

Frullatene 300 gr (lasciandone alcune x decorazione).

sciogliere a bagno maria i fogli di colla di pesce e poi uniteli alla crema di fragole, amalgamando bene il tutto.

Montate la panna e quando questa è pronta unire le fragole e il succo di mezzo limone

Mettere il composto nelle coppettine con una meringa sbriciolata e lasciare raffreddare in frigorifero per un'oretta.

Decorare con le fragole rimaste prima di servire, e decori di zucchero caramellato.

