


Sogno di fragole e rabarbaro

4 vasetti da 2,5 dl

 medio Fino a 30 Min.**Ingredienti:****Per la preparazione:**

60 g di biscottate (Zwieback)

Composta:

250 g di rabarbaro

80 g di zucchero

1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker

0.5 buste di Gelfix 4:1 Dr. Oetker

Crema:

3 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker

1.2 dl di panna (120 ml)

120 g di fragole

120 g di yogurt bianco

50 g di zucchero

0.5 bustine di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

Decorazione:

fragole

Rotolini zebraati al cioccolato Dr. Oetker

1 Preparazione:

Preparare 4 vasetti da ca. 220 ml. Spezzettare le fette biscottate e distribuirle nei vasetti.

2 Composta:

Lavare il rabarbaro e tagliarlo a fette. Unire lo zucchero, Finesse Vaniglia e Gelfix e portare a ebollizione a fuoco vivo, mescolando. Continuando a mescolare, far bollire per almeno 3 minuti, togliere la pentola dal fuoco e mescolare ancora per 1 minuto fino a quando la schiuma non sarà sparita. Lasciar raffreddare la composta e distribuirla nei vasetti.

3 Crema:

Far ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Montare la panna in una grande terrina fino a ottenere una consistenza cremosa e riporre in frigorifero. Lavare, pulire e frullare le fragole. Aggiungere lo yogurt con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mescolare bene. Togliere la gelatina dall'acqua, strizzarla bene e scioglierla con attenzione. Unire un po' di impasto allo yogurt e mescolare. Se il composto di gelatina inizia a solidificarsi, riscaldare ancora leggermente. Quindi unire il resto del composto allo yogurt mescolando e incorporare bene.

Aggiungere il tutto alla panna e amalgamare subito per bene. Suddividere la crema nei vasetti e riporre in frigorifero per ca. 1 ora.

④ **Decorazione:**

Decorare i dessert con le fragole e i rotolini zebrati.

Consiglio

- Se non è stagione, si può usare anche rabarbaro surgelato o purea di fragole surgelate.