

SPUMA DI CAPRINO CON FRAGOLINE DI BOSCO E GELATO ALLO YOGURT

Ingredienti:

Per il sablé:

- 250 g burro
- 300 g farina
- 20 g lievito chimico
- 5 g Fleur de sel
- 90 g tuorli
- 200 g zucchero
- 1 stecca vaniglia

La spuma di formaggio :

- 400 g panna
- 60 g zucchero
- 6 uova
- 200 g zucchero a velo
- 500 g formaggio

Per il gelato di yogurt:

- 500 g yogurt magro
- 1 lime
- 80 g zucchero a velo
- 1 albume

Preparazione:

- mischiare farina, lievito chimico e fleur de sel
- montare tuorli con zucchero, vaniglia e aggiungere burro
- aggiungere farina, lievito e fleur de sel e farla riposare

- montare panna e zucchero
- portare le uova a 60°C e montarle con lo zucchero a velo
- aggiungere il formaggio e alleggerire con la panna montata

- mettere la gelatina di fragole nella coppa
- aggiungere la spuma dell'formaggio
- coprire con il disco di sablé e aggiungere fragoline di bosco
- mettere al centro il gelato di yogurt e decorare con menta fresca

