Ingredienti

biscotti McVitie’s Original Digestives q.b.

200g di crema pasticcera

500g di crema chantilly

pezzi di ananas sciroppata q.b.

200g di fragole

100g di zucchero

succo di mezzo limone

panna montata q.b.

Preparazione

Prima di tutto preparare la crema all’ananas: in una capiente ciotola mettere la crema pasticcera fredda e rigirarla con un cucchiaio di legno per dargli la giusta cremosità.

Unire la crema chantilly e mescolare con movimenti dall’alto verso il basso.

Avrete così ottenuto una morbida crema, ottima per farcire le vostre torte.

Per la versione all’ananas, aggiungere 2 fette di ananas sciroppata, fatte a pezzetti.

Preparare la salsa di fragole: in un pentolino mettere lo zucchero e il succo di limone.

Dopo aver lavato le fragole e averle private del picciolo, frullarle con un mixer, dovrete ottenere una purea.

Accendere il fornello con lo zucchero e il succo di limone e quando lo zucchero inizia a bollire, aggiungere la purea di fragole e far cuocere per 5-6 minuti.

Far raffreddare completamente prima di servire.

Adesso preparare la coppa bigusto: dividere i biscotti considerandone almeno 3 per ogni coppa.

Disporre un biscotto sul fondo della coppa, se occorre spezzarlo.

Coprire con uno strato di crema all'ananas, coprire nuovamente con un biscotto.

Coprire ancora con uno strato di salsa alle fragole, coprire con l'ultimo biscotto e completare con crema all'ananas e ciuffetti di panna montata.

Distribuire un po' di salsa alle fragole sulla panna.

Mettere in frigo prima di servire.

http://blog.giallozafferano.it/dolcitentazionidirdc/coppa-bicolore-alla-frutta/