



Frittata dolce con fragole (Сладкий крем с клубникой)

Ингредиенты

На 10 порций: 860 г консервированной клубники с соком, 10 мл бренди, 20 г клубничного пудинга, 240 г сахара, 15 яиц, 100 г сливочного масла, 10 мл сметаны 33% жирности, 2 кусочка ванильного сахара, кожура одного лимона, взбитые сливки для украшения

Приготовление

Клубнику без сока разложить в стаканы, добавить капельку коньяка и присыпать тертой лимонной кожурой. Клубничный сок размешать в куттере или ручном миксере Robot-Coupe с пудинговым порошком, сахаром, сметаной, ванильным сахаром и яйцом. Растопить масло, влить его в смесь и нагревать взбитую массу до получения густого крема. Крем слегка охладить и полить им приготовленные ягоды. Охлажденный крем украсить взбитыми сливками, сверху положить кусочки клубники.