



## DOLCE DI PAN DI SPAGNA AI FRUTTI DI BOSCO

### **Ingredienti per 6 persone:**

24 fette di pan di Spagna, 200 g di lamponi, 200 g di ribes misto, 100 g di mirtilli, 100 g di fragole, 50 cl di latte, vaniglina, 150 g di zucchero, 10 cl di panna montata, 6 tuorli d'uovo, 4 fogli di colla di pesce.

### **Preparazione:**

Mettere a bagno nell'acqua fredda la colla di pesce. Sciogliere nel latte una bustina di vaniglina e scaldare. In una casseruola montare i tuorli con lo zucchero finché il composto diventa soffice. Diluirlo con il latte caldo versato a filo, aggiungere la colla di pesce sgocciolata e strizzata. Cuocere a fuoco basso continuando a mescolare e senza far raggiungere l'ebollizione, fino a quando la crema lascia un velo sul mestolo. Fare raffreddare. Lavare, asciugare e sgranare la frutta. Tostare in forno le fette di pan di Spagna e foderare il fondo e le pareti di uno stampo da charlotte. Incorporare la panna montata e la frutta alla crema fredda. Versare nello stampo. Coprire con le restanti fette di pan di Spagna. Proteggere con la carta d'alluminio e tenere in frigorifero 24 ore.