CREMA GELATA ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- dodici fragoloni giganti,
- maraschino
- due fogli di colla di pesce,
- 50 g di zucchero,
- quattro tuorli,
- una bustina di vanillina,
- 150 g di panna,
- quattro biscotti secchi.

Mondate, lavate e sgocciolate i fragoloni, quindi metteteli in una terrina, spruzzateli di maraschino ed introduceteli in frigorifero per 30 minuti.
Nel frattempo fate ammorbidire in acqua tiepida la colla di pesce.
Mettete lo zucchero in una casseruolina con un bicchiere di acqua e fatelo sciogliere a calore moderatissimo, sempre mescolando.
Ponete ora i quattro tuorli in una terrina, unitevi la vanillina e montateli con una piccola frusta.
Incorporate poco alla volta lo zucchero liquefatto e rimestate: ora trasferite il tutto in una casseruolina e, a fiamma dolce; portate quasi a ebollizione: incorporate la colla di pesce, fatela sciogliere sempre mescolando, poi togliete immediatamente dal fuoco e lasciate intiepidire.
Nel frattempo montate la panna ed unitela alla crema, mescolando con grande delicatezza.
Dividete il composto in quattro coppe da dessert e introducete in frigorifero per 2 ore.
Al momento di servire sistemate verticalmente al centro di ogni coppa un biscotto ed intorno tre fragoloni, sgocciolati dal maraschino.