

## DESSERT FACILISSIMO

Ingredienti 8 persone persone:

- 1 disco di pan di Spagna pronto,
- 1 confezione di crema pronta alla vaniglia,
- 1 bicchiere di vino bianco dolce,
- 2 cestini di fragola,
- 2 cucchiainate di gocce di cioccolato,
- 2 dl di panna fresca da montare,
- 2 bustine di zucchero vanigliato,
- foglioline di menta fresca,
- sale.

Lavate e mondate le fragole; tagliatene metà a fettine e mettete queste ultime in un piatto fondo con il vino. Lasciate riposare.

Tagliate il pan di Spagna in 2 strati, utilizzando un coltello lungo e seghettato, badando a non romperlo. In una ciotola montate la panna (ben fredda) con lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale. Distribuite la crema su uno strato di pan di Spagna, arricchendo con fragole al vino e gocce di cioccolato.

Coprite con l'altro strato e decorate con ciuffetti di panna, fragole rimaste e foglioline di menta.

Sono mille le varianti possibili di questo delizioso dolce. Per esempio, si può arricchire la crema della farcitura con una macedonia di frutta (anche in scatola, magari esotica) o sostituire la crema alla vaniglia con quella al cioccolato.