



Riccio - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

dolce - semifreddo - parfait

Ingredienti:

1 conf.grande di Pavesini
400 gr panna fresca (o 500? non ricordo!)
frutta:
banane e kiwi oppure
fragole e frutti di bosco
succo di frutta tropicale
spumiglie

Procedimento:

Foderare con la carta alluminio una terrina a fondo tondo e non troppo larga.

Montare la panna.

Rivestire il fondo e il bordo (qui solo un giro) con i pavesini inzuppati (non troppo!) nel succo e posti con il rovescio verso di voi.

Mettere un primo strato di panna e sbriciolarvi sopra le spumiglie, quindi adagiare la frutta tagliata a fettine (o rondelle).

Riprendere il procedimento dai pavesini avendo cura ad ogni strato di fare un giro anche sul bordo della terrina!

Continuare così fino a che il recipiente non sarà colmo (per questo non ho messo le quantità ! vi regolerete in base alle dimensioni del recipiente!).

Finire coprendo con uno strato di pavesini con il rovescio in giù.

Mettere in frigo per almeno tre ore.

Prima di servire capovolgere il recipiente su un piatto, togliere la stagnola e, con una spatola, ricoprire il dolce di panna montata, quindi sbriciolarvi sopra e tutto attorno le spumiglie.