

“Il principe saraceno e la fanciulla”

Sfogliatina farcita con mousse alla melagrana e crema al Nesquik.

(Per 4 persone)

Per la crema al Nesquik

500 ml di latte
4 uova
2 cucchiaini di zucchero
50 gr di Nesquik

Per preparare la sfoglia

Pasta sfoglia per dolci

Per la mousse alla melagrana

Zucchero a velo q.b.
Nesquik q.b.
Cioccolato fondente in gocce
Nesquik Squeeze q.b.

Per la salsa alla melagrana

50 ml di succo di melagrana
10 gr di zucchero
Polpa di mela q.b. per addensare

Per la decorazione

Nesquik Squeeze q.b.
Fragoline q.b.

Iniziamo con la crema al Nesquik.

Setacciamo prima lo zucchero e il Nesquik, e poi mescoliamo le uova fino a ottenere una crema densa. Aggiungiamo a filo il latte e facciamo cuocere il tutto, sempre mescolando, fino a che non si addensa. Copriamo con un foglio di pellicola e mettiamo in frigo.

Continuiamo con la sfoglia!

Accendiamo il forno a 220°. Stendiamo la pasta sfoglia a circa 4-5 mm di spessore e ritagliamo dei quadrati da 10 cm. Sulla placca da forno spennelliamo dell'acqua e vi adagiamo i quadrati per farli cuocere per 15 minuti. Per dargli un colore dorato basta spennellarli con del tuorlo misto al latte.

Mmh la mousse!

Facciamo bollire il succo di melagrana insieme allo zucchero fino a ridursi della metà e lo lasciamo raffreddare. Montiamo la panna e la incorporiamo con lo sciroppo di melagrana. Mettiamo il composto in frigo.

Passiamo alla salsa di melagrana.

Sciogliamo sul fuoco lo zucchero insieme al succo di melagrana. Aggiungiamo al composto qualche spicchio di mela per velocizzare l'addensamento.

E ora facciamo la barchetta!

Prendiamo le sfoglie e le dividiamo a metà. Farciamo una metà delle sfoglie con la crema al cioccolato sormontata dalla mousse di melagrana. Circondando il tutto con la salsa di melagrana e qualche chicco. Chiudiamo poi con l'altra metà. Impiattiamo sopra un letto di salsa alla melagrana.