

DESSERT



Cialda belga con vin brûlé alle prugne e mascarpone

Per 10 cialde:

.....
10 cialde belga, art. 1304
750 gr prugne
150 ml vino rosso
**1 ½ sacchettino di spezie per
vin brûlé**
1 ½ cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di fecola di patate
zucchero a velo
mascarpone
.....

- 1 Scongellare a temperatura ambiente per circa 2 ore le cialde belga.
- 2 Appoggiare un setaccio su una piccola pentola e lasciare gocciolare all'interno il succo. Terminata questa fase, mettere da parte le prugne. Portare ad ebollizione il succo di prugna con il vino rosso, unire il sacchettino di spezie ed infine lasciare cuocere per 10 minuti fino a che il liquido si sia ridotto della metà.
- 3 Emulsionare la fecola con un pò d'acqua e aggiungerla al succo di prugne. Lasciare cuocere il tutto mescolando per un minuto fino a che il liquido diventi solido. Aggiungere i frutti e lasciare raffreddare. Togliere il sacchettino di spezie e servire il vino con le cialde arricchite col mascarpone e zucchero a velo.