Barattolini di primavera

- Ingredienti: per 3 barattoli

Per il biscotto al pistacchio

- 2 uova intere
- 125 gr. di zucchero
- 100 gr. di farina di mandorle
- 100 gr. di pistacchi tritati finemente

Per la crema pasticcera

- 1/2 lt. di panna fresca liquida
- 6 tuorli
- 300 gr. di zucchero
- 30 gr di amido di mais

Per la marinata di fragole

- 500 gr. di acqua
- 500 gr. di zucchero semolato
- la scorza di 1/2 lime non trattato
- la scorza di mezza arancia non trattata
- 300 gr. di fragole pulite e tagliate a cubetti
- 2 foglie di menta fresca
- Per guarnire
- Ghirigori di cioccolato bianco q.b.
- Fragole q.b.
- Margherite (fiori freschi) q.b.

In una ciotola mettiamo a marinare le fragole con l’acqua, lo zucchero e le zeste di agrumi (le bucce a filetti e non necessariamente a julienne) e la menta. Lasciamo macerare il tutto il tempo che ci serve per preparare i barattolini. Prepariamo due ciotole, in una sbattiamo leggermente i tuorli con 75 grammi di zucchero. e nell’altra montiamo a neve, con una frusta elettrica, gli albumi con gli altri 50 gr. di

zucchero.Nella ciotola con i rossi d’uovo aggiungiamo la farina di mandorle e i pistacchi tritati. Misceliamo fino a rendere la crema omogenea. Incorporiamo, poi, le chiare d’uovo montate a neve. Versiamo tutto l’amalgama in uno stampo tondo di silicone, compattiamo e mettiamo in forno a 170 gradi per 25 minuti. In una casseruola scaldiamo la panna. Quando e’ giunta quasi a bollore, uniamo i tuorli amalgamati allo zucchero e all’amido di mais. Lasciamo addensare, quindi raffreddare. Riempiamo i barattolini mettendo sul fondo di ognuno un pezzetto di biscotto bagnato con la marinata di fragole, la crema pasticciera, le fragole, una margherita e il cioccolato al di sopra di tutto.