Ciotoline di frolla con cioccolato bianco

- Ingredienti (4 persone)
- 2 dischi di pasta frolla fresca
- 300 gr. di cioccolato bianco
- 4 uova
- 4 cucchiai di zucchero a velo
- 20 fragole di medie dimensioni
- 20 gr.di burro
- farina q.b.

Srotolare i dischi di pasta frolla sul piano di lavoro lasciandoli appoggiati sulla loro carta da forno, poi ricavatene 4 dischi di circa 17 cm. Utilizzate, per riuscire a ottenere dei dischi perfetti dei piattini e ritagliate la pasta seguendo i bordi con la punta di un coltello. Spennellate con il burro fuso 4 stampini da budino scannellati, cospargeteli con la farina e poi scuoteteli per eliminare l'eccesso. Foderate gli stampini con la pasta frolla facendola aderire bene alle pareti e tagliando via la pasta che fuoriesce dai bordi. Mettete gli stampini in frigorifero per un ora cosi' la pasta non si deformera' in cottura. Sistematevi all'interno pezzi di carta da forno e riempite con fagioli secchi. Fate cuocere in forno gia' caldo a 200 gradi per 15 minuti circa, poi estraete gli stampini, eliminate i fagioli e la carta. Ponete nuovamente in forno per 5 minuti in modo che il fondo delle ciotoline si possa asciugare del tutto. Lasciate raffreddare bene le ciotoline prima di sfornarle. Tagliate il cioccolato bianco a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria. Incorporatevi, fuori dal fuoco, i tuorli d'uovo e 2 cucchiai di zucchero a velo. Montate gli albumi a neve ben soda, uniteli al composto preparato mescolando molto delicatamente. Versate la mousse nelle ciotoline e mettere in frigorifero per almeno 1 ora. Lavate

velocemente le fragole, togliete loro il picciolo, lasciandolo solo a 4 fragole. Tagliate tutte le altre a meta’ e sistematele lungo il bordo delle ciotoline, affondandole un poco nella mousse. Sistemate le fragole con il picciolo al centro delle mousse e servitele spolverizzandole con lo zucchero a velo.