

# Bigne' farciti con crema e frutta mista

Ingredienti per 8 persone

32 gusci vuoti di bigne'  
4 tuorli  
4 cucchiaini di zucchero semolato  
300 ml. di latte  
2 cucchiaini di farina  
1 bustina di vanillina  
200 ml. di panna fresca da montare  
mezza papaya  
8 grappolini di ribes  
2 cucchiaini di mirtilli  
1/2 mango  
1 kiwi  
1 piccolo grappolo di uva rossa  
4-5 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato  
sale

Fate bollire il latte e scioglietevi dentro la bustina di vanillina. Mettete la panna in freezer 10 minuti, poi montatela in una ciotola con 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato, usando una frusta elettrica. tenete la ciotola in frigorifero a riposare. Montate con la frusta i tuorli con lo zucchero semolato e un pizzico di sale, in un tegame a fondo spesso. Incorporatevi la farina, dopo aver regolato al minimo la velocita' della frusta. appoggiate il tegame sul fuoco basso e versatevi il latte freddo, poco alla volta, continuando a montare con la frusta, circa 10 minuti, finche' la crema iniziera' a diventare spessa. Lasciate sobbollire 2 minuti, mescolando sempre con la frusta. Fate raffreddare bene la crema. Incorporatevi la panna montata mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino. Tagliate una calotta al bigne' e distribuitevi dentro la crema aiutatevi con un

cucchiaino. Metteteli in frigorifero 2 ore a consolidare. Pulite, lavate e asciugate la frutta. Sgranate il ribes, riducete a piccolissimi dadi la polpa di mango, di papaia e del kiwi. Tagliate a spicchietti gli acini di uva rossa, eliminate i semi. Sistemate sulla crema la frutta preparata. Copriteli con le loro calotte sistemate un poco oblique, cospargete con lo zucchero a velo vanigliato rimasto. Servite subito.