

# COMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO

rote grütze - Ricetta tedesca



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 28 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** Per 6 persone

- 30 g di maizena - 250 ml di vino rosso - 600 g di frutti di bosco congelati - 4 cucchiari di zucchero - 1 baccello di vaniglia - Succo di ½ limone - 5 tuorli d'uovo - 60 g di zucchero semolato - ½ baccello di vaniglia - 350 ml di latte intero

---

## COMPOTEE DE FRUITS ROUGE

1. Mescolare con una forchetta la maizena con 50 ml di vino rosso in una tazza.
2. Mettere i frutti di bosco, il vino rosso, lo zucchero, i semi del baccello di vaniglia, il baccello tagliato nel senso della lunghezza e la maizena nella bacinella inox. Avviare il programma ESPERTO, 12 minuti / velocità 3 / 100°C.
3. Aggiungere il succo di limone e mescolare con una spatola. Servire la composta fredda o tiepida con una salsa alla vaniglia. Potete anche accompagnare la composta a un gelato.

## SALSA ALLA VANIGLIA:

1. Mettere i tuorli nella bacinella inox con lo zucchero semolato. Montare lo sbattitore, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ESPERTO 8 minuti / velocità 5 / 65°C.
2. Aggiungere i semi del baccello di vaniglia e il baccello di vaniglia inciso. Avviare il programma ESPERTO 8 minuti / velocità 3 / 80°C. Versare poco alla volta il latte dall'apertura sul coperchio.

© photos Sandra Mahut  
© 2017 Hachette Livre (Marabout)