MATTONELLA ALLA LULU'

Ingredienti per 6-8 persone:

- dodici uova,
- 200 g di burro,
- 100g di ciliegine candite,
- 300g di zucchero a velo,
- un bicchiere da vino di maraschino,
- 200 g di circa di savoiardi,
- alkermes,
- un bicchiere abbondante di panna.

Mettete le uova in una casseruola, coperte di acqua, e fatele rassodare, calcolando 15 minuti di cottura dal momento dell'ebollizione.
Lasciate quindi raffreddare, sgusciatele, dividete gli albumi dai tuorli e setacciate questi ultimi.
In una terrina, montate il burro con un cucchiaio di legno fino a che sarà morbido e spumoso; incorporate successivamente le ciliegine candite triturate finemente, i tuorli schiacciati e 270 g di zucchero a velo: diluite leggermente il composto con il maraschino e mescolate fino a che avrete ottenuto un perfetto amalgama.
Foderate uno stampo da plum-kake piuttosto ampio con un foglio di alluminio e tappezzatelo interamente con i savoiardi imbevuti di alkermes (allungato con un po' d'acqua), delicatamente spremuti fra le palme della mani e molto ravvicinati fra loro (meglio ancora se leggermente sovrapposti).
All'interno rovesciate il composto preparato, quindi ricoprite con altri savoiardi.
Introducete nello scomparto più freddo del frigorifero per 2 ore.
Poco prima che scada il tempo stabilito, montate la panna con lo zucchero a velo rimasto e introducetene una parte nell'apposita siringa; capovolgete lo stampo su un piatto ovale e decorate il dolce con delle larghe strisce di panna in modo che risultino intrecciate.
Naturalmente, man mano che si esaurirà la panna contenuta nella siringa, ne aggiungerete dell'altra fino a che non avrete completato le decorazioni.