SPUMONE DELL' IMPERATRICE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- sette tuorli,
- 400 g di panna.

Preparate uno sciroppo, diluendo lo zucchero con mezzo bicchiere di acqua e facendolo scaldare a fiamma bassissima per 15 minuti: durante questo tempo tenete immersa nel liquido anche la stecca di vaniglia che toglierete subito dopo.
Mettete i tuorli in una terrina, frullateli a lungo con una frusta, poi incorporate lo sciroppo, rimestando in continuazione.
Fate scaldare a bagnomaria mescolando spesso, poi togliete il recipiente da fuoco prima che la crema arrivi all'ebollizione.
Continuate quindi a rimestare facendo raffreddare il composto (potrete compiere questa operazione tenendolo immerso in una bacinella con ghiaccio tritato).
Montate quindi la panna e unitela alle uova, con grande delicatezza per non smontarla.
Non appena la crema sarà pronta, versatela in uno stampo da spumone che avrete interamente foderato con un foglio di alluminio.
Mettete in frigorifero per un'intera nottata.
Al momento di servire introducete delicatamente un coltello tra lo stampo e la carta di alluminio, poi capovolgete lo spumone sul piatto e portatelo in tavola.