

COPPA "PRINCESSE"

Ingredienti per 6-8 persone:

- un litro di panna,
- 250 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- otto tuorli,
- 100 g di fecola,
- 160 g di savoiardi,
- una dozzina di cialde a ventaglio.

Fate scaldare la panna con lo zucchero e la stecca di vaniglia.

Toglietela dal fuoco prima che raggiunga l'ebollizione, levando la stecca di vaniglia.

Mettete i tuorli in una casseruola e unitevi la fecola, mescolando con una piccola frusta per amalgamare bene gli ingredienti.

Diluite quindi la panna calda e mettete il recipiente sul fuoco, mescolando in continuazione fino a che la crema non accennerà a bollire.

Levatela dal fuoco e rovesciatela in una grande coppa di cristallo che avrete interamente foderato con dei savoiardi.

Fate raffreddare la crema, poi introducete la coppa in frigorifero per 2 ore e, al momento di servire, decoratela a raggiera con le cialde.