COPPE A "SPIRALE"

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di crema di riso,
- sei bicchieri di latte,
- 100 g di zucchero,
- due cucchiaini di cacao amaro,
- tre tuorli,
- quattro ciliegine al maraschino.

Mettete la crema di riso in una casseruolina di smalto, stemperatela con qualche cucchiaino di latte fino a ottenere una pappetta fluida e senza grumi che diluirete, sempre lentamente, con il latte rimasto.

Quindi unite lo zucchero e mettete il recipiente sul fuoco, portando la crema lentamente ad ebollizione e facendola poi cuocere per 10 minuti, senza smettere di rimestare.

A cottura ultimata dividetela in due porzioni, una di 3/4 e l'altra di 1/4, mescolando alla più piccola il cacao; all'altra unite invece i tre tuorli.

Fate uno strato di composto giallo sul fondo di 4 bicchieri a calice che cercherete di mantenere inclinati (appoggiandoli eventualmente ad un supporto).

Fate consolidare la crema, poi mettete su di essa, lasciando i bicchieri sempre inclinati, uno strato di crema marrone e, quando anche questo sarà ispessito, completate con altra crema gialla.

Ponete in frigorifero per qualche ora e servite in coppe ben fredde, dopo averle guarnite con le ciliegine.