COPPE CALDO-FREDDE

Ingredienti per 6 persone:

- 50 g di burro,
- sette uova,
- 80 g di zucchero a velo,
- 200 g di cioccolato fondente grattugiato,
- un cucchiaino di vanillina,
- 50 g di zucchero,
- un bicchierino di Porto,
- un bicchierino di brandy.

Montate il burro con un cucchiaino di legno fino che lo vedrete soffice e spumoso, quindi incorporatevi quattro tuorli, lo zucchero a velo, il cioccolato e la vanillina.
Mescolate a lungo per ottenere un composto ben amalgamato che ammorbidirete unendo quattro albumi montati a neve ben soda.
Distribuitelo in sei coppette individuali che introdurrete in frigorifero per circa 2 ore.
Poco prima che scada il termine stabilito, mettete in una casseruolina tre tuorli con lo zucchero e montateli con una frusta: diluite con il porto e il brandy e ponete a fuoco bassissimo, mescolando in continuazione finchè il composto non accennerà a bollire.
Toglietelo subito dalla fiamma versatelo sopra alle coppette di crema che avrete tolto dal frigorifero.