COPPE DI PANNA E ALBICOCCHE

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di albicocche secche,
- 100 g di zucchero,
- sei fogli di colla di pesce,
- 1/4 di panna,
- una bustina di zucchero vanigliato,
- dodici gherigli di noce canditi.

Durante la notte fate ammorbidire le albicocche in poca acqua.
Il giorno dopo mettetele a cuocere lentamente a vapore con lo zucchero e, lasciandone da parte soltanto quattro per la decorazione, passatele al setaccio o nel frullatore.
Otterrete un purè denso a cui aggiungerete la colla di pesce, già ammorbidita in acqua e poi sciolta in un pentolino.
Montate la panna con lo zucchero vanigliato e unitela al composto prima che si raffreddi, mescolando dal basso verso l'alto (lasciate un po' di panna per guarnire).
Versate la crema in quattro coppe e guarnite ognuna con un pezzo d'albicocca, panna e gherigli di noce canditi.