CREMA DEL PARADISO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- quattro uova,
- una stecca di vaniglia,
- un bicchiere di latte,
- 150 g di torta paradiso,
- alchermes.

Mettete il burro in una terrina (lasciandone da parte un pezzetto per ungere lo stampo) e montatelo con lo zucchero, fino a che sarà soffice e spumoso.
Mettetelo quindi in una casseruola, unite i quattro tuorli e la stecca di vaniglia e fate sciogliere il composto a fiamma moderata: diluite quindi il latte caldo, versandolo poco per volta, e mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno .
Procedete così finché avrete ottenuto una crema ottenuto una crema morbida che toglierete dal fuoco prima che raggiunga l'ebollizione, togliendo la stecca di vaniglia.
Montate a neve molto soda gli albumi ed incorporatevi il composto intiepidito, rimestando delicatamente perché non si smontino.
Affettate sottilmente la torta, spruzzatela con l'alchermes e foderate uno stampo da budino imburrato.
Versate il composto all'interno, pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio e ricoprite con altre fette di torta, sempre inumidite nel liquore.
Cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti.
Quindi fate raffreddare e introducete in frigorifero per 1 ora.