DIPLOMATICO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4-6 persone:

- tre tuorli,
- 120 g di zucchero,
- due cucchiai di farina,
- mezzo litro di latte,
- 250 g di savoiardi,
- una scatola di marmellata di arance,
- un bicchiere di curaçao,
- qualche scorzetta di arancia candita.

Ponete i tre tuorli in una casseruolina, incorporatevi lo zucchero e montateli con un cucchiaio di legno finché saranno diventati spumosi: unite la farina amalgamandola bene e diluite il tutto con il latte che, nel frattempo, avrete fatto scaldare.
Mettete la crema sulla fiamma e, sempre mescolando, fatela addensare senza farla bollire.
Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare.
Spalmate parte dei savoiardi con la marmellata e ricoprite ogni savoiardo con un altro biscotto (conservate qualche savoiardo che vi servirà per coprire il dolce).
Fate uno strato di savoiardi doppi sul fondo di uno stampo rettangolare, spruzzateli con un po' di curaçao e ricopriteli con uno strato di crema; ripetete l'operazione, decorate con scorzette di arancia candita terminando, infine, con uno strato di savoiardi semplici.
Coprite lo stampo e mettete sul coperchio un peso in modo da tenere i biscotti ben pressati.
Mettete in frigorifero e lasciate gelare per 2 ore.
Prima di capovolgere lo stampo sul piato da dolci, estraendo questo ottimo e delicato "diplomatico all'arancia"