SOUFFLÈ ALLA MICHELANGELO

Ingredienti per 6 persone:

- 50 g di burro,
- 30 g di farina,
- un quarto di latte,
- 150 g di zucchero,
- cinque uova,
- un bicchierino di maraschino,
- sei banane.

Ponete al fuoco una casseruola e fatevi sciogliere 40 g di burro.
Unite quindi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per evitare grumi: diluite col latte caldo, incorporate lo zucchero e, sempre mescolando, fate cuocere per 15 minuti.
Versate la salsa in una terrina e lasciatela intiepidire; incorporatevi quindi cinque tuorli, uno alla volta, amalgamando bene il composto, poi versate il maraschino e le banane sbucciate e passate al setaccio.
Montate a neve molto soda gli albumi ed uniteli agli altri ingredienti, mescolando con molta delicatezza dal basso verso l'alto per non smontarli.
Rimestate fino ad ottenere un composto omogeneo.
Imburrate uno stampo da soufflé e versatevi il tutto, pareggiando la superficie con il dorso del cucchiaio.
Introducete in forno caldo a 180¡ per 40 minuti.
Quindi portate in tavola il recipiente, con il soufflé ancora caldo e gonfio.