UOVA ALLA NEVE

Ingredienti per 4-6 persone:

- latte gr 800,
- zucchero semolato gr 175,
- zucchero al velo gr 175,
- 5 uova,
- poca fecola,
- 5 grani di caffè,
- 1 pezzetto di scorza di limone,
- 1 pezzetto di cannella (circa cm 3),
- 1 pezzetto di un baccello di vaniglia.

Non è un dolce difficile da fare purché però montiate gli albumi molto bene.
Se lo desiderate, potete preparare in anticipo la crema; in questo caso fate cuocere le uova di meringa nell'acqua anziché nel latte.
Volendo, potete fare la crema di due gusti diversi, in questo caso, dopo averla preparata, dividetela in due parti uguali e unite ad una parte mezzo etto di cioccolato fondente sciolto su fuoco debolissimo.
Versate la crema al cioccolato nella coppa che userete per servire il dolce, copritela con l'altra crema e sopra sistemate, in bell'ordine, le uova di meringa.
Deciso come volete fare, ponete sul fuoco in un recipiente il latte con i grani di caffè, la vaniglia, la cannella e la scorza di limone.
Quando il latte alza il bollore abbassate il più possibile il fuoco, incoperchiate e lasciatelo stare cosi per circa dieci minuti affinché si profumi bene, quindi versatelo, filtrandolo, in un recipiente più largo che alto (lavorerete meglio) unite lo zucchero semolato e fatelo sciogliere mescolando spesso.
Con cinque albumi e lo zucchero al velo preparate una meringa cruda (dovrete montare in neve sodissima gli albumi, poi incorporarvi lo zucchero al velo).
Ponete sul fuoco il recipiente con il latte; quando alza il bollore abbassate il fuoco in modo che l'ebollizione sia quasi invisibile (è importante).
Con un grosso cucchiaio immerso prima in acqua tiepida, prendete un poco di meringa, con la lama di un coltello lisciatela bene dandole una forma bombata quindi picchiate il manico del cucchiaio sull'orlo della casseruola contenente il latte, facendo scendere in questo la meringa.
Preparate un secondo "uovo", poi un terzo, e un quarto.
Non mettetene molti nel latte perché si gonfiano, riempiono troppo il recipiente e risultano poi mal cotti.
Dopo circa un minuto e mezzo che sono nel latte (per non sbagliarvi contate, non di corsa, sino a novanta) con il manico del cucchiaio rigirate il primo uovo messo, poi voltate anche gli altri e lasciateli cuocere ancora per due minuti (questa volta contate sino a centoventi) non di più, in caso contrario la meringa si sgonfia ed è da buttare.
Tenete presente che non deve cuocere internamente ma solo all'esterno.
A cottura ultimata scolate le meringhe con un mestolo forato e sistematele su un telo doppio pulitissimo, continuando così sino ad aver esaurito la meringa; non sovrapponete le "uova" perché sono fragilissime.
A lavoro ultimato, versate in una terrina i tuorli, un cucchiaino di fecola, mescolate bene incorporando, poco alla volta tutto il latte bollente, facendolo passare da un colino.
Quando gli ingredienti sono amalgamati, versate il composto nel recipiente usato per far bollire il latte, ponetelo di nuovo sul fuoco e, senza smettere di mescolare, lasciatevelo sino a che sta per alzare il bollore (non deve bollire).
Versate poi la crema in una larga coppa e lasciatela raffreddare, solo allora accomodatevi sopra le "uova" preparate e servite.
Volendo, potrete anche sistemare nella coppa prima le uova e versarvi poi sopra la crema fredda.
Se temete di non riuscire a far bene le "uova" con il cucchiaio fate così: mettete la meringa in una tasca di tela con bocchetta spizzata del diametro di circa due centimetri, quindi, premendo la tasca, deponete su un foglio di carta pergamena dei grossi ciuffi di meringa (in questo caso saranno anche decorativi); quando il latte bolle quasi impercettibilmente sollevate con una spatola un ciuffo di meringa e deponetelo nel latte, prendetene un secondo ecc., badando sempre di non riempire troppo il recipiente e procedete poi come già detto.