SOUFFLÈ DELECATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 dl. di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 2 albumi,
- 2 tuorli,
- 75g. di zucchero,
- 50g. di farina,
- burro, 50g.
- di pistacchi,
- kirsch.

Portate al limite dell'ebollizione in una cassruola il latte con lo zucchero e la vaniglia.
Levate dal fuoco e lasciate in infusione per un quarto d'ora, poi eliminate la vaniglia e stemperate la farina con il latte caldo versandolo a filo.
Rimettete sul fuoco e lasciate addensare mescolando con un cucchiaio di legno.
Incorporate al composto 20g. di burro e fatelo fondere.
Dopodiché spegnete e unite, uno per volta, i tuorli.
Aggiungete i pistacchi prima frullati o pestati (tenetene da parte un cucchiaio per decorare) e un cucchiaio o 2 di kirsch.
Passate il tutto al mixer e amalgamate al composto gli albumi montati a neve, mescolandoli con un movimento dal basso verso l'alto per non smontarli. Versate la crema in 4 stampini individuali da soufflé imburrati e cuocete per circa 20 minuti in forno a 200°.
Dopodiché togliete i piccoli soufflé dal forno, distribuite sulla superficie i pistacchi rimasti e servite.