PESCHE IN COPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pesche mature,
- 100 g di zucchero,
- 4 tuorli d'uovo,
- 2 bicchierini di rum bianco cubano.

Dopo averle scottate rapidamente, levare la pelle alle pesche e passarle al setaccio; aggiungere i tuorli d'uovo, lo zucchero ed il rum bianco, mescolando l'insieme.
Riempire le coppe col composto e metterle a cuocere a bagnomaria protette da un coperchio finchè, pungendole con uno stecchetto di legno, ci si accorge che il composto si è ben rassodato.
Togliere le coppe dal bagnomaria e metterle in frigorifero.