ARANCE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- 3 tuorli,
- 150 g di zucchero,
- 3 cucchiai liquore all'arancia,
- 4 fogli di colla di pesce,
- 100 g di amarene sgocciolate,
- 300 g di panna montata.

Spremere le arance.
Sbattere i tuorli a crema con lo zucchero e, quando sono spumosi, aggiungere il succo d'arancia, il liquore e la colla di pesce ammorbidita e strizzata.
Amalgamare bene e far addensare a fuoco lento mescolando continuamente.
Far raffreddare e unire al composto la panna.
Versare in 4 coppe, guarnire con le amarene e tenere in frigo almeno tre ore prima di servire.