677. DOLCE DI CILIEGE

Come dolce da famiglia è assai buono e merita di occuparsene.
Ciliege more, crude, intere e senza gambo, grammi 200.
Zucchero a velo, grammi 100.
Pangrattato di segala, grammi 50.
Mandorle dolci, grammi 40.
Uova, n. 4.
Rosolio, cucchiaiate n. 2.
Odore di vainiglia o scorza di limone.

Mancando il pane di segala servitevi del pane comune. Le mandorle sbucciatele, asciugatele e tritatele minutamente per ridurle a metà circa di un chicco di riso.
Lavorate prima i rossi d'uovo con lo zucchero finché sieno divenuti spumosi, aggiungete il pangrattato, il rosolio, l'odore e continuate a lavorare ancora un poco il composto. Uniteci le chiare ben montate, mescolando adagio e versatelo in uno stampo liscio che avrete prima ben unto con burro freddo e cosperso tutto, e più nel fondo, con le dette mandorle. Infine buttateci le ciliege, ma per evitare che queste pel loro peso calino a fondo, mescolate fra il composto le mandorle che vi restano. Cuocetelo al forno o al forno da campagna e servitelo caldo o freddo a quattro o cinque persone.