

680. SFORMATO DI CONSERVE

Prendete uno stampo da budino a costole o scannellato, ungetelo bene con burro freddo e riempitelo di savoiardi o di pan di Spagna intinti nel rosolio e di conserve di frutta, regolandovi in tutto come al n. 675, senza alcun uso di crema. Dopo alcune ore, le quali occorrono perché il composto si compenetri, sformatelo, immergendo prima, per un istante, lo stampo nell'acqua bollente, onde il burro si sciolga.