691. UOVA DI NEVE

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 150.
Uova, n. 6.
Zucchero a velo, quanto basta.
Odore di vainiglia.

Mettete il latte al fuoco in una cazzaruola larga e mentre questo scalda, battete con la frusta le chiare che avrete già separate dai torli; ma gettate nelle medesime una presa di sale se è vero che serva a rafforzare la consistenza. Quando le chiare saranno ben montate, prendete il bossolo traforato ove ordinariamente si tiene lo zucchero a velo e, continuando sempre a batterle, gettatene tanto da renderle alquanto dolci. Grammi 20 o 30 di zucchero a velo potranno bastare, ma è meglio assaggiarle. Ciò fatto prendete su la fiocca con un cucchiaio da tavola, e dandole la forma approssimativa di un uovo, gettatela nel latte quando bolle. Voltate queste così dette uova per cuocerle da tutte le parti e quando le vedrete assodate, prendetele colla mestola forata e mettetele a sgrondare in uno staccio. Passate quindi quel latte e, quando sarà diaccio, fate col medesimo, coi rossi e collo zucchero una crema come quella del n. 685, dandole l'odore di vainiglia. Disponete in un vassoio le uova di neve in bella mostra, le une sulle altre, versateci sopra la crema e servitele fredde.
Questa dose può bastare per otto o dieci persone.