700. CIARLOTTA

Fate una crema con:

Latte, decilitri 2.
Zucchero, grammi 30.
Farina, mezza cucchiaiata.
Uova, n. 1.
Odore di scorza di limone.

Fate un siroppo con:

Acqua, decilitri 2.
Zucchero, grammi 50,

lasciando bollire lo zucchero nell'acqua per dieci minuti; quando è diaccio strizzategli dentro un limone. Prendete grammi 300 di pan di Spagna e col medesimo, tagliato a fette, con conserve di frutta e con la detta crema, riempite uno stampo da budino ben lavorato. Per ultimo versateci dentro il detto siroppo per inzuppare il pan di Spagna, o savoiardi che sieno, e dopo diverse ore sformatelo e servitelo.
È una dose che potrà bastare per otto persone.