

DELIZIA AL PISTACCHIO

Ingredienti per 8 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- 200 g di cedro candito,
- 200 g di uva sultanina,
- rum,
- 100 g di mandorle,
- 150 g di pistacchi,
- mezzo litro di panna,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- 200 g di zucchero,
- dieci uova,
- burro per ungere,
- 250 g di savoiardi.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce; tritate finemente il cedro e mettetelo in una terrina con l'uvetta, coprendo il tutto con il liquore.

Sbollentate mandorle e pistacchi (questi ultimi in acqua bollente salata affinché mantengano il loro colore verde), poi pelateli e tritateli finemente.

Versate la panna in una casseruola, unite l'essenza di vaniglia e 100 g di zucchero e ponetela sul fuoco a calore moderatissimo.

Nel frattempo mettete dieci tuorli in una scodella e montateli con il rimanente zucchero, diluiteli con la panna, rimettete il composto sul fuoco e fate scaldare nuovamente, mescolando in continuazione.

Non appena la crema accennerà a bollire, toglietela dal fuoco ed unite la colla di pesce ben strizzata che si scioglierà perfettamente al calore del composto.

Aggiungete quindi il trito di mandorle e pistacchi e mescolate con cura.

Ungete uno stampo rotondo e foderatelo di savoiardi leggermente inumiditi nel rum (allungato con un po' d'acqua): versate parte del composto sui biscotti, cospargete di una manciata di frutta che avrete tolto dal liquore e leggermente strizzata, poi coprite con uno strato di savoiardi sempre inzuppati nel rum.

Ripetete l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

Al termine, pressate bene con le mani l'ultimo strato di savoiardi e introducete in frigorifero per 3 ore almeno, poi capovolgete, il dolce sul piatto e servite.

Per facilitare questa operazione, immergete per un istante lo stampo in acqua bollente.