

DESSERT AL LIMONE E AI CANDITI

Ingredienti per 6 persone:

- 80 g di uva sultanina,
- rum,
- quattro limoni,
- 300 g di zucchero,
- 100 g di maizena,
- 70 g di pistacchi,
- 70 g di mandorle,
- 50 g di ciliegine candite,
- 50 g di pera candita,
- 120 g di cioccolato fondente.

Fate rinvenire l'uvetta nel rum.

Grattugiate quindi la scorza di un limone e spremete tutti e quattro i limoni raccogliendo il succo in una scodella.

Mettete in una casseruola lo zucchero, la maizena e la scorza del limone: mescolate bene questi ingredienti e diluite con il succo dei limoni, quindi versate 3/4 di acqua in modo da allungare il composto.

Sbollentate i pistacchi e le mandorle, poi pelateli e tritate finemente.

Tagliate a dadini le ciliegine, la pera e l'arancia candite e unitele al composto con le mandorle e i pistacchi tritati.

Sgocciolate l'uvetta dal liquore, spezzetate il cioccolato ed aggiungete questi altri due ingredienti al composto.

Mettete sul fuoco la casseruola, portate quasi ad ebollizione, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, poi togliete immediatamente dalla fiamma.

Lasciate intiepidire, quindi dividete il composto in coppette individuali da dessert.

Introducete in frigorifero per circa 2 ore prima di servire.