

DESSERT ALL'ANICE

Ingredienti per 6 persone:

- 220 g di burro,
- 60 g di cacao,
- 300 g di zucchero a velo,
- due tuorli,
- 1/4 di panna,
- anisette,
- 35 g di pane all'anice.

Montate 200 g di burro con un cucchiaino di legno in una terrina, finché sarà soffice e spumoso: incorporatevi quindi il cacao, 270 g di zucchero a velo ed i due tuorli, sempre mescolando delicatamente: allungate poi il composto con due bicchieri di anisette.

Tagliate quindi a fettine sottili il pane all'anice e imburrate uno stampo rettangolare da budino con le pareti lisce. Stendetevi un primo strato di fette di pane, spruzzatele con qualche goccia di anisette e coprite con uno strato di crema. Procedete così alternando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminate con uno strato di fette di pane, e premetene con il palmo della mano la superficie.

Introducete nello scomparto più freddo del frigorifero per 2 ore.

Poco prima del tempo stabilito montate la panna con lo zucchero a velo rimasto.

Immergete per un istante lo stampo in acqua bollente per fare scivolare fuori più facilmente il dolce: asciugatelo e capovolgetelo su un piatto di servizio; coprite interamente il dessert di panna, aiutandovi con una spatola per distribuirla uniformemente.

Servite subito.