

DESSERT ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 tuorli,
- 5 cucchiaini di zucchero,
- 700ml, di panna freschissima,
- 150g. di canditi misti tagliati a dadini,
- 10g. di gelatina in fogli.

In acqua fredda mettete a bagno la gelatina per 10 minuti. Con la frusta, montate i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino a renderli chiari e spumosi, quindi unite la gelatina (strizzata e sciolta in un cucchiaino di acqua tiepida), i canditi e, infine, la panna che avrete montato. Versate il composto ottenuto in uno stampo da budino e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno due ore. Al momento di servire, immergete lo stampo per qualche istante in acqua bollente, quindi capovolgete il dessert sul piatto da portata.