

COPPA SMERALDA

Ingredienti per 4 persone:

- due uova,
- cinque cucchiaini di zucchero,
- un cucchiaino di farina,
- 1/4 di latte,
- una scorzetta di limone,
- 30 g di cacao.

E inoltre:

- 1/4 di panna, una bustina
- di zucchero vanigliato,
- quattro grosse banane,
- una scatola di gelatina di banane o di arance,
- qualche ciliegina candita.

Mettete i tuorli in una casseruolina, unitevi lo zucchero e montateli fino a quando li vedrete spumosi; incorporatevi la farina, mescolando bene, e diluite il composto con il latte tiepido.

Aggiungete la scorza di limone, ponete il recipiente al fuoco, su fiamma moderata, e continuate a mescolare fino a quando la crema si sarà addensata.

Quando la vedrete prendere il bollore, calcolate ancora 2 minuti di cottura, poi togliete la scorza di limone, incorporatevi il cacao e lasciatela raffreddare.

Montate la panna con lo zucchero vanigliato; tagliate a fettine le banane, tenendone da parte qualcuna per decorare.

Preparate ora le coppe nel modo seguente: fate sul fondo uno strato di gelatina, uno di fette di banana, uno di crema di cioccolato, uno di panna montata; poi ancora gelatina, uno strato di fettine di banana, mescolate a qualche mezza ciliegina candita, e panna montata.

Per fare questa ultima operazione servitevi di una siringa in modo da poter formare una cupola a spirale.

Decorate con una rotella di banana e una ciliegina.

Tenete le coppe in frigorifero fino al momento di servire.