

GHIACCIA REALE

Ingredienti:

- 1 albume,
- zucchero al velo circa gr 100,
- succo di limone (facoltativo).

Non è possibile dare la dose esatta dello zucchero dato che vi possono essere uova più o meno grosse e perciò gli albumi non hanno tutti lo stesso peso. Setacciate un maggior quantitativo di zucchero e tenetelo pronto in caso di necessità. Oppure non usate tutto l'albume, unirete quello che vi rimane in caso di necessità. La ghiaccia reale viene usata, più che per coprire delle torte, per rivestire dei piccoli dolci o per decorazioni varie (in questo caso dovete farla un poco più soda affinché le decorazioni non si spandano). E necessario setacciare lo zucchero al velo per evitare di avere poi una ghiaccia piena di grumi. Mettete in una terrina l'albume e, usando un cucchiaino di legno pulitissimo e che non sia mai stato usato per intingoli vari (ne conserverebbe l'odore), sbattetelo leggermente unendo, poco alla volta, tanto zucchero al velo quanto basta per avere una pastella colante; se desiderate averla più candida aggiungete qualche goccia di succo di limone. Lavorate energicamente la ghiaccia per una decina di minuti: non smettete prima di questo tempo perché, se la ghiaccia non è ben lavorata, non ha la consistenza giusta per rivestire il dolce. Eventuali avanzi si possono conservare, per breve tempo, in una terrina e coperti con un telo piegato più volte, tenuto sempre umido.