

CREMA SPAGNOLA AL RHUM

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di marmellata di albicocca,
- rhum,
- 75 g. di zucchero,
- 3 tuorli,
- un cucchiaio di fecola,
- mezzo litro di latte,
- 20 g. di gelatina,
- fette di ananas sciroppato.

Sciogliete la marmellata di albicocche, o di altro frutto di vostro gusto, con un sorso di rhum.

D'altra parte lavorate i tre tuorli con lo zucchero e la fecola, aggiungendovi a poco a poco il latte.

Passate al setaccio e mettete in una casseruola riserbata per la crema, facendo cuocere piano, senza che bolla.

Togliete dal fuoco e, quando il composto sarà quasi freddo, aggiungetevi la marmellata col rhum e la colla di pesce sciolta in poca acqua calda.

Passate al setaccio e versate in una terrina di porcellana o di vetro che terrete al freddo.

sformate la crema e circondatela di fette di ananas macerate nel rhum o con fragoloni che avrete arrotolati nello zucchero cristallizzato.