

SFORMATO SOPRAFFINO DI PESCHE

Ingredienti per 6 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- cinque pesche gialle,
- 160 g di zucchero,
- due stecche di vaniglia,
- cinque tuorli,
- mezzo litro di latte,
- un quarto di panna,
- burro per ungere,
- maraschino,
- 150 g di savoiardi.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Sbucciate le pesche, tagliatele a metà, snocciolatele e mettetele a cuocere per 20 minuti in una casseruola, a fuoco vivace, ricoperte di acqua alla quale avrete aggiunto 100 g di zucchero e una stecca di vaniglia.

Quindi toglietele dalla fiamma e lasciatele raffreddare.

Mettete i tuorli in una terrina, frullateli, diluiteli con il latte scaldato in precedenza con il rimanente zucchero e la seconda stecca di vaniglia (che, toglierete prima di versare il composto nella casseruola).

Portate quasi ad ebollizione, poi togliete dal fuoco; unite la colla di pesce ben strizzata, mescolate per farla sciogliere e lasciate raffreddare.

Montate la panna e incorporatela al composto.

Imburrate uno stampo rotondo da budino, dalle pareti lisce, e versatevi un terzo della crema.

Pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio e introducete in freezer per 30 minuti.

Nel frattempo affettate le pesche.

Trascorso il tempo stabilito estraete lo stampo dal freezer e fate sulla crema uno strato di pesche, uno di savoiardi spruzzati di maraschino e uno ancora di crema.

Rimettete in frigorifero per 30 minuti.

Ripetete questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di savoiardi.

Tenete il dolce in frigorifero per 3 ore.

Per estrarlo più facilmente dallo stampo, introducete questo per un attimo in acqua bollente, poi asciugatelo, capovolgendolo su un piatto.