

Albicocche Royal

Scolare le albicocche dal liquido di conservazione, tagliarne la metà a spicchi e metterle in uno stampo da soufflé imburrato. Frullare le albicocche rimaste insieme ai lamponi mondati e lavati e l'acquavite di lamponi. Versare la crema ottenuta sugli spicchi nello stampo. Montare a neve l'albume con lo zucchero a velo e disporlo sulla crema, ricoprendola. Mettere in forno caldissimo ma spento per 10 minuti. Un attimo prima di servire, accendere il grill e lasciar dorare il dolce per 2 minuti circa.

Ingredienti

1000 G Albicocche Sciropate
Burro
100 G Lamponi
2 Cucchiaini Acquavite Di Lamponi
1 Albume D'uovo
Zucchero A Velo

Note

Preparazione: 30 minuti.