

Crema Estiva

In una casseruola battere i tuorli con lo zucchero finché saranno spumosi, unire il succo dei limoni e cuocere a bagnomaria, sempre mescolando, facendo addensare la crema. Levare dal fuoco e aggiungere gli albumi montati a neve fermissima. Amalgamare il composto, versarlo in 4 coppe e porle in frigo per 3 ore. Diluire la gelatina con 2 cucchiaini di acqua e il brandy in un pentolino su fuoco bassissimo. Farla bollire per 5 minuti. Versarla tiepida sulla crema e rimettere in frigo per ancora 1 ora.

Ingredienti

7 Tuorli D'uovo
9 Albumi D'uovo
2 Limoni
170 G Zucchero
2 Cucchiaini Gelatina Di Lamponi
1 Cucchiaino Brandy

Note

Preparazione: 15 minuti.