

Crema Fredda Ai Lamponi

Versate in una casseruola la panna, il latte e lo zucchero; fate bollire sino a quando il liquido si sar? ridotto della met?. Levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare; unite allora i lamponi ben puliti passandoli dal passaverdure, usando il disco pi? fine, ed i tuorli. Mescolate energicamente con una piccola frusta quindi mettete nuovamente la casseruola sul fuoco e sempre mescolando portate il composto quasi all'ebollizione; togliete il recipiente dal fornello e immergetelo in acqua ghiacciata. Mescolate di tanto in tanto la crema sino ad averla bel fredda, quindi usatela per farcire torte a strati.

Ingredienti

750 G Panna Freschissima
250 G Lamponi
250 G Latte
150 G Zucchero Semolato
2 Tuorli D'uovo

Note

Preparazione: 25 minuti.