

Crema Viennese

Scaldate il latte e versatevi la farina a pioggia mescolandola con cura per evitare che si formino grumi. Toglietelo dal fuoco e zuccheratelo, incorporatevi i tuorli uno alla volta. Riportate la casseruola sul fuoco e, al primo bollore, versate il composto in un altro recipiente per abbassarne la temperatura. Unite 80 g di meringhe sbriciolate. Distribuite la crema in coppette, decoratela con i lamponi e il ribes puliti con un panno umido, ponete al centro una piccola meringa intera e le restanti gi? sbriciolate. Lasciate raffreddare e servite.

Ingredienti

2 Tuorli D'uovo
30 G Farina
90 G Zucchero
50 Cl Latte
6 Meringhe Piccole
160 G Meringhe Sbriciolate
1 Cestino Lamponi E Ribes

Note

Luogo: Austria. Luogo: Vienna.