

DESSERT AL MANDARINO

Ingredienti per 6 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- otto mandarini,
- 200 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- sette tuorli,
- orange brandy,
- mezzo litro di panna,
- 200 g di pan di Spagna.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Spremete quindi i mandarini e mettete il succo in una casseruola, unendo lo zucchero, 1/4 di acqua e la stecca di vaniglia.

Lasciate scaldare il miscuglio, sulla fiamma bassissima, quindi toglietelo dal fuoco.

Mettete i tuorli in una terrina: sbatteteli con una piccola frusta, diluiteli con un bicchierino di orange brandy, poi aggiungete poco per volta lo sciroppo al mandarino che avete preparato. Rimettete sul fuoco e fate scaldare fino al momento in cui inizia l'ebollizione.

Togliete immediatamente il recipiente dalla fiamma e incorporate la colla di pesce che avrete strizzato alla perfezione, mescolando finché non si sarà completamente sciolta.

Lasciate raffreddare il composto; nel frattempo montate la panna, quindi unitela alla crema fredda.

Versate il tutto in una coppa grande da dessert, alternandolo con strati di pan di Spagna a fettine.

Pareggiate la superficie ed introducete in frigorifero per 3-4 ore.