

SPUMA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lamponi,
- 300 g di zucchero a velo,
- un albume,
- il succo di mezzo limone,
- quattro bicchierini di acquavite di lamponi,
- un bicchiere di panna.

Lavate i lamponi rapidamente, metteteli nel bicchiere del frullatore, tenendone da parte qualcuno che vi servirà per la guarnizione, e riduceteli in poltiglia; trasferiteli in una terrina e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

In una scodella montate densamente l'albume e incorporatelo con delicatezza al passato di lamponi; aggiungete poi il succo di limone e l'acquavite.

Mescolate ancora delicatamente e infine unitevi la panna ben montata, amalgamandola con cura.

Suddividete la spuma in coppette individuali che decorerete con i lamponi tenuti da parte e, se volete, con ciuffi di panna montata.