

DESSERT ALLA BANANA

Ingredienti per 6 persone:

- tre tuorli,
- due cucchiaini di farina,
- mandarinetto (o altro liquore dolce),
- mezzo litro scarso di latte,
- 100 g di zucchero,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- 150 g di pan di Spagna,
- otto banane,
- 1/4 di panna,
- 30 g di zucchero a velo.

Mettete i tuorli in una scodella, incorporatevi la farina, mescolando con un cucchiaino di legno per eliminare i grumi, diluite con mezzo bicchierino di mandarinetto, Quindi aggiungete poco per volta il latte, che avrete fatto bollire con lo zucchero e la vaniglia.

Mescolate bene, poi versate, il tutto in una casseruola e la sciate cuocere fino che la crema comincerà a bollire, sempre mescolando.

Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

Nel frattempo, affettate molto sottilmente il pan di Spagna e foderate il fondo delle vostre coppe da dessert, spruzzando sopra il dolce un po' di mandarinetto.

Coprite quindi lo strato di pan di Spagna con uno strato di fette di banana.

Ripetete l'operazione un'altra volta, alternando gli ingredienti nello stesso modo.

Introducete le coppe in frigorifero per 3 ore.

Poco prima del tempo stabilito, montate la panna con lo zucchero a velo e, al momento di servire, decorate ogni coppa con l'apposita siringa.