

ANELLI AI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 150g. di farina,
- burro,
- 4 uova,
- zucchero,
- 200g. di lamponi,
- sciroppo di lamponi (facoltativo),
- panna montata,
- acquavite al lampone.

Preparate la pasta da choux:

portate a ebollizione un quarto di acqua con 100g. di burro, una presa di sale e un cucchiaino di zucchero. Al primo bollore, togliete la casseruola dal fuoco, versatevi la farina e mescolate. Riportate sul fuoco e lavorate l'impasto premendolo intorno alle pareti, per eliminare eventuali grumi.

Quando comincerà a addensarsi e a staccarsi dalle pareti formando una specie di palla (dopo 15-20 minuti), togliete la casseruola dal fuoco e fate raffreddare. Poi incorporate le uova, uno per volta. Imburrate la placca del forno, mettete il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e formate degli anelli di 4 cm. di diametro, spruzzandone due strati sovrapposti.

Cuocete in forno caldo a 200° per 15-20 minuti. In una ciotola mettete la panna montata ben fredda e incorporatevi a piacere 4-5 cucchiaini di sciroppo. Lavate e mondate i lamponi e metteteli a macerare in un bicchierino di acqua vite. Con una lama separate delicatamente i due strati di ciascun anello, farcite con la panna e con i lamponi e spolverizzate con lo zucchero al velo.