

CREMA DI MANDORLE

Ingredienti:

- mezzo litro di latte,
- 100 g. di zucchero,
- un baccello di vaniglia,
- 3 tuorli,
- mandorle 200 g.,
- ciliegie,
- 50 g. di gelatina.

Fate bollire il latte con lo zucchero e un baccello di vaniglia, toglietelo dal fuoco e lasciatelo diventare quasi freddo. Mettete in una terrina i tuorli delle uova, lavorateli un po' con la frusta e aggiungetevi, a poco a poco, il latte. Passate al tritatutto con la rotellina più fine le mandorle sbucciate, unendovi nel macinarle un po' di zucchero in polvere perché non facciano olio. Unitele alla fine alla crema di latte e uovo, e mettete qualche minuto sul fuoco perché s'addensi leggermente. Passate al setaccio e aggiungete alla crema di mandorle la gelatina sciolta in pochissima acqua calda. Mescolate bene e versate la crema in tazzine di porcellana, mettendole in fresco. Posate in mezzo ad ogni coppa mezza ciliegina candita per guarnizione.