

685. CREMA

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 200.
Rossi d'uovo, n. 8.
Odore di vainiglia.

Lavorate prima i rossi d'uovo collo zucchero e poi versate il latte a poco per volta. Per sollecitarne la cottura potete mettere il composto a fuoco ardente, ma appena lo vedrete fumare rallentate il calore onde non avesse a impazzire. Se questo avviene passate la crema per istaccio. La cottura si conosce quando la crema si attacca al mestolo, il quale va mosso continuamente all'ingiro. L'odore dateglielo poco prima di levarla dal fuoco.

Questa crema, senza farina od amido, nella proporzione suddetta, si presta mirabilmente per gelati di crema, tantoché sentirete un gelato che difficilmente troverete ai caffè. Può servire anche per una zuppa inglese liquida, unendovi, quando è diaccia, delle fette di pari di Spagna o dei savoiardi leggermente bagnati nel rosolio; ma se volete renderla ancor più grata, aggiungete pezzettini di candito tagliati sottilissimi.