

686. LE TAZZINE

È un dolce molto delicato che si serve, come tutti gli altri dolci, verso la fine di un pranzo in tazze più piccole di quelle da caffè; una per persona, e perciò chiamasi Le tazzine. Dose per dieci persone:

Zucchero, grammi 300.

Mandorle dolci, grammi 60.

Rossi d'uovo, n. 10.

Acqua, decilitri 1.

Odore di acqua di fior d'arancio.

Cannella in polvere, quanto basta.

Le mandorle sbucciatele, tostatele a color nocciola, pestatele finissime e lasciatele da parte.

Fate bollire lo zucchero con l'acqua suddetta per un minuto o due, non dovendo prender colore, e dopo, quando sarà tiepido, cominciate a buttarci i rossi d'uovo, uno o due alla volta e, sopra a un calore moderatissimo, lavoratelo continuamente girando il mestolo sempre per un verso. Quando il composto si sarà alquanto condensato da non esservi più pericolo che impazzisca, potete allora, onde rigonfi meglio, batterlo con la frusta dal basso in alto fino a tanto che i rossi non abbiano perduto il colore acceso e preso l'aspetto di una densa crema.

Allora dategli l'odore ed uniteci le mandorle mescolando bene. Poi versatelo nelle tazzine e sulla superficie di ognuna, nel mezzo, poneteci una presa della detta cannella, la quale, mescolata al dolce da chi deve mangiarlo, acquisterà più profumo.

È un dolce che preparato anche qualche giorno avanti non soffre. Con le chiare, piacendovi, potete fare il Budino nero nelle porzioni di quello descritto al n. 665, oppure il Dolce di chiare d'uovo n. 633.