

771. SPUMONE DI THE

Panna montata, come quella che preparano i lattai, grammi 250.

Acqua, grammi 200.

Zucchero, grammi 100.

The del più buono, grammi 15.

Rossi d'uovo, n. 3.

Colla di pesce, fogli 3.

Versate l'acqua bollente sul the e tenetelo così infuso, in istato quasi di ebollizione, per 40 minuti. Poi passatelo da un pannolino, strizzando forte per estrarne tutto il sapore, e vedrete che apparirà nero come il caffè.

Con questo liquido, coi rossi d'uovo e con lo zucchero farete una crema come quella del n. 753, e regolandovi nella stessa guisa, aggiungerete la colla, poi unirete la crema alla panna montata mescolando adagio e, versato il composto in una forma da gelati, la porrete fra il ghiaccio e il sale come il biscuit.

Potrà bastare per otto persone.