

## 774. ZORAMA

Se vi piacesse di fare un pezzo in gelo, marmorizzato di bianco e nero, eccovi la maniera:

Primieramente mettete in molle nell'acqua fresca tre fogli di colla di pesce e frattanto preparate una crema con:

Zucchero, grammi 100.

Cioccolata in polvere, grammi 80.

Rossi d'uovo, n. 3.

Latte, decilitri 3

Diaccia che sia uniteci le tre chiare montate e dopo grammi 150 di panna montata, come quella che preparano i lattai, mescolando in modo che il bianco di questa appaia sparso qua e là. Poi sciogliete al fuoco in un gocciolo d'acqua i detti tre fogli di colla di pesce e questo liquido così caldo spargetelo sul composto mescolando. Indi versatelo nello stampo da gelati o in altro vaso bagnato di rosolio e chiuso ermeticamente, tenendolo per tre o quattro ore contornato e coperto con molto ghiaccio frammisto a sale.

Può bastare per otto persone.