

COLOMBA CREMOSA

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di avanzi di colomba,
- 3 cucchiaini di burro,
- 2 uova,
- 2 tuorli,
- 2 bicchieri e mezzo di latte,
- 80 g di zucchero,
- 80 g di mandorle.

Preparate la crema.

Versate in una ciotola le uova intere, i tuorli e poi unite lo zucchero.

Sbattete per 3 minuti con una frusta a mano o una forchetta.

Allungate con il latte, aggiunto poco per volta mentre continuate a sbattere.

Tritate le mandorle grossolanamente con un coltello.

Montate il dolce.

Tagliate la colomba a fettine il più possibile regolari.

Imburrate una pirofila da tavola con burro e cominciate a scaldare il forno a 160 gradi.

Sistematelo uno strato di fettine di colomba sul fondo della pirofila e spolverizzate con un cucchiaino di mandorle tritate.

Continuate con altre fettine e altre mandorle fino a esaurimento.

Terminate con uno strato di fette di colomba e versatevi sopra il miscuglio di uova e latte.

Premete le fette con il dorso di un cucchiaino per far meglio assorbire il miscuglio.

Cospargete la superficie con il burro rimasto diviso a fiocchetti.

Mettete il dolce nel forno caldo e cuocetelo per 45 minuti circa.

Attenzione: a fine cottura il miscuglio di latte e uova deve essere completamente solidificato, anche se cremoso.

Se risultasse ancora molto morbido, lasciate la teglia in forno per altri 10-15 minuti, coprendo la superficie del dolce con un foglio di stagnola per non farla colorire troppo.

Servite tiepido o freddo nel recipiente di cottura.

Per dividere le porzioni vi conviene usare un grosso cucchiaino.

Infine, per rendere il tutto più goloso potete sostituire il bicchiere di latte con eguale quantità di panna: il dolce risulterà più cremoso e delicato.