
ALBICOCCHHE ROYAL

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di albicocche sciroppate
- burro
- 100 g di lamponi
- 2 cucchiaini di acquavite di lamponi
- 1 albume d'uovo
- zucchero a velo

Scolare le albicocche dal liquido di conservazione, tagliarne la metà a spicchi e metterle in uno stampo da soufflè imburrato.

Frullare le albicocche rimaste insieme ai lamponi mondati e lavati e l'acquavite di lamponi.

Versare la crema ottenuta sugli spicchi nello stampo.

Montare a neve l'albume con lo zucchero a velo e disporlo sulla crema, ricoprendola.

Mettere in forno caldissimo ma spento per 10 minuti.

Un attimo prima di servire, accendere il grill e lasciar dorare il dolce per 2 minuti circa.