

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

200 g savoiardi  
200 g burro  
200 g zucchero  
1 tazza crema pasticcera  
amaretti  
liquore  
ciliegine candite

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattere il burro con lo zucchero, unire la crema e alcuni amaretti sbriciolati. Foderare uno stampo da budino con i savoiardi spruzzati di liquore (kirsch, rhum). Versare il composto, coprirlo con uno strato di savoiardi, spruzzare di liquore e mettere in frigorifero. Rovesciarlo e guarnirlo con le ciliegine.