

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gerbeand

LUOGO: Europa / Ungheria

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



PER LA PASTA

8 uova
8 cucchiari di zucchero
caffè ristretto q.b.
un bicchiere di pangrattato
un bichiere di noci grattugiate finemente
buccia grattugiata di un limone. Per il
ripieno

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta montando i tuorli con lo zucchero; aggiungere il pangrattato inzuppato con il caffè; amalgamare bene. Aggiungere le noci grattugiate e in ultimo le chiare montate a neve. Mettere il composto in una teglia imburrata ed infarinata e far cuocere come per un Pan di Spagna.

Fare raffreddare e poi tagliare in due strati. Preparare il ripieno, cioè la crema di burro, montando il burro con lo zucchero, e aggiungendo il caffè freddo. Mettere la crema di burro sul primo strato, poi mettere il secondo e ricoprire con la rimanente crema di burro

tutto il dolce. Guarnire con gherigli di noce e chicchi di caffè.