

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La fiocca

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

- 1/2l di panna
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- 1dl di latte
- 2 fogli di colla di pesce
- 1 stecca di vaniglia

PREPARAZIONE

1 In un recipiente, sbattere bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, incorporare il latte e mescolare con un cucchiaino di legno.

Aggiungere la vaniglia e mettere il recipiente sul fuoco, continuando a mescolare affinché la crema si addensi senza bollire. Aggiungere la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda.

Separatamente, montare a neve la panna e gli albumi d'uovo. Incorporarli delicatamente al latte che nel frattempo si sarà raffreddato. Versare il composto ottenuto in un recipiente e lasciar riposare per almeno due ore o sotto uno strato di neve (fioca) o in

assenza di questa, in frigorifero.