

TRONCHETTI ALL'AMARETTO

In attesa del Primo Maggio...

Ingredienti:

4 tuorli
80 g di zucchero
60 g di amaretti
3 dl di panna fresca
2-3 cucchiari di liquore all'amaretto
burro



Preparazione:

Tenere da parte qualche amaretto intero; avvolgere gli altri in un canovaccio e sbriciolarli con un pestacarne.

Raccogliere i tuorli con lo zucchero in una ciotola capiente e mescolare.

Lavorare il composto con le fruste elettriche fino a ottenere una crema chiara.

Mescolare alla crema la polvere di amaretti dopo averla passata al setaccio per eliminare le briciole più grosse.

Unire a filo il liquore, facendo attenzione alla quantità per non diluire troppo la crema.

Montare la panna ben fredda, aumentando a mano a mano la velocità, finché sarà tanto densa da formare dei "pennacchi".

Mescolare la panna, poco alla volta, alla crema all'amaretto e incorporarla bene con una frusta a mano.

Imburrare leggermente 4 stampini individuali a pareti alte e lisce della capacità di circa 2 dl e foderarli con pellicola da cucina cercando di farla aderire il più possibile.

Riempire gli stampini con la crema all'amaretto e metterli nel congelatore per almeno tre ore.

Servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>