



MANGIA E BEVI...

zuppa dolce

IN CIOCIARIA

Zuppa dolce

*1 pan di spagna di circa 600 g, 2 uova, 200 g di burro,
200 g di zucchero, 150 g di mandorle sgusciate e pelate, 1 tazzina di caffè espresso.*

Disporre le mandorle su una placca, infornare e farle tostare, quindi tritarle finemente. In una terrina montare con un cucchiaino di legno il burro a temperatura ambiente con lo zucchero. Unire uno alla volta i rossi d'uovo fino ad ottenere uno zabaglione soffice e chiaro, quindi unire i bianchi montati a neve e amalgamare il tutto con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto. Dividere il pan di spagna in due dischi e spruzzarli con il caffè; distribuire quindi lo zabaglione sul disco inferiore, ricoprire con quello superiore, aggiungere altra crema e spruzzare con le mandorle tritate.

pudding

*1 sponge-cake (about 600 g), 2 eggs, 200 g butter,
200 g sugar, 150 g cracked and peeled almonds, 1 cup strong coffee.*

Arrange the almonds over an oven-plate, put in the oven and let the almonds dry up. Chop the almonds very finely. In a bowl, whip the butter (at room temperature) with the sugar using a wood spoon. Add the yolks one by one until obtaining a soft and light zabaione; add the whites of the two eggs whipped to a froth and mix all the ingredients with a rotary movement from the bottom to the top. Cut the sponge-cake into two discs and splash them with the strong coffee; spread the lower disc with the zabaione cream and cover with the upper disc; add some more zabaione and sprinkle with the finely chopped almonds.