

OMELETTE DOLCE SOUFFLÈ

Ingredienti

- sale
- 6 uova
- zucchero (140g)
- fecola (30g)
- zucchero a velo (60g)
- vaniglina
- maraschino (40ml)
- marmellata di albicocche
- 12 Savoiard

Come si prepara

Separate i tuorli dagli albumi, unite la vaniglina e 1 cucchiaio colmo di zucchero e sbatteteli senza farli montare.

Montate invece a neve fermissima gli albumi con un pizzichino di sale, aggiungendo poi a piccole porzioni lo zucchero rimasto, sempre continuando a sbattere con la frusta, finchè diventeranno molto sodi e lucidi.

Aggiungete ai tuorli la fecola, quindi gli albumi, mescolando con delicatezza per non farli smontare.

In una pirofila ovale unta di burro ponete quattro savoiard, sistemandoli due a due nel senso della lunghezza. Spruzzateli col maraschino allungato con mezzo bicchiere d'acqua tiepida, quindi spalmateli con un velo di marmellata e ricoprite il tutto con parte del composto di uova.

Sistematelo sopra un altro strato di biscotti e ripetete le medesime operazioni, cambiando solo il gusto della marmellata.

Fare anche un terzo strato, ricoprendo tutto con la crema di uovo rimasta, che deve scendere anche verso il bordo.

Ricoprire abbondantemente con lo zucchero a velo e passate il recipiente in forno caldo a 250 gradi per circa 15 minuti.

Quando la parte superiore appare ben dorata, ricoprite il dolce con un foglio di alluminio e

terminate la cottura lasciando in forno altri dieci minuti.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

omelette, frittate, dolci, Soufflè, torte, dolci al cucchiaio, Omelette dolce soufflè

