

CREMA AI PISTACCHI

Imparate con noi



1 Immergete i pistacchi per qualche istante in acqua bollente. Sgocciolateli ed eliminate la pellicina, strofinandoli ancora tiepidi con un telo. Disponeteli nel mixer con 2 cucchiai di zucchero e tritateli finemente.

2 Aggiungete 1 dl di panna, frullate ancora per qualche istante, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Trasferite la preparazione in una casseruola, aggiungete la panna rimasta, mescolate, portate lentamente a ebollizione e spegnete.

3 Mettete i tuorli e lo zucchero rimasto in una ciotola, poi montate con la frusta a mano, finché saranno gonfi e spumosi. Versate a filo il composto di pistacchi e panna, mescolando. Trasferite la crema in 6 ciotoline.

4 Lavate le ciliegie, tenetene da parte 18 e disponete le altre, private del picciolo, all'interno delle ciotoline. Disponetele dentro una teglia con acqua calda e cuocetele a bagnomaria in forno già caldo a 140 °C per circa 50 minuti.

5 Trasferite le ciotoline in frigo e lasciatele raffreddare almeno 4 ore. Sbattete leggermente l'albume in una ciotolina, immergete le ciliegie tenute da parte, passatele nello zucchero e mettetele ad asciugare su un foglio di carta da forno. Servite la crema con le ciliegie brinate.

IL BAGNOMARIA

Disponete gli stampini in **una teglia** e mettetela nel forno già caldo. Riempiete la teglia di **acqua calda**, fino a **3/4 dell'altezza** delle pareti degli stampi, versandola con una caraffa. Se durante la cottura l'acqua dovesse **evaporare**, aggiungetene altra, bollente, per mantenere il livello costante. A fine cottura togliete la teglia dal forno e **lasciate gli stampi nell'acqua**, finché si saranno raffreddati.



FRUTTI VERDI

Pistacchi sgusciati. Nobe-rasco, 70 g a **1,50 euro**.