



IN RICORDO DI UN MANDARINO

Ingredienti

3 uova
200gr zucchero semolato
40ml acqua
500gr panna vegetale
2 cucchiaini pasta mandarino

Procedimento

1. Montiamo le uova fino a farle diventare spumose ed areate, ci vorranno circa 5 - 10 minuti
2. Intanto mettiamo a scaldare in un pentolino l'acqua con lo zucchero, portiamo a bollore e facciamo cuocere per 2 - 3 minuti. Dovremmo ottenere uno sciroppo chiaro.
4. Aggiungere la pasta di mandarino
5. Appena sarà pronto versiamo lo sciroppo caldo sulle uova mentre montano. Lasciamo poi lavorare l'impasto per 20 minuti. Il composto di uova dovrà raffreddarsi completamente.
6. Montiamo la panna bene ed aggiungiamone prima metà al composto di uova

mescolando delicatamente dall' alto verso il basso e poi tutto il resto.