



Dolce di luna - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

ricetta allegata ad uno stampo della Pavoni

torta - freddo

Ingredienti:

625ml latte  
375 ml malvasia  
600 ml panna da montare  
300 ml zucchero  
10 tuorli d'uovo  
2 bustine di vanillina  
28 gr colla di pesce

Procedimento:

Montare i tuorli con lo zucchero.

Versare a filo il latte e la malvasia.

Trasferire il composto in una casseruola, porlo su fiamma bassa e, senza smetter di mescolare, cuocere finche' non comincia ad attaccarsi al cucchiaino(non portare ad ebollizione impazzirebbe).

Togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere la vanillina e la colla di pesce preventivamente ammollata in acqua fredda e strizzata.

Lasciar raffreddare mescolando spesso, quindi incorporare la panna montata.

Versare il composto in uno stampo e deporlo in frigo per 6-8 ore.

Sformare il dolce e metterlo in un piatto da portata decorarlo con frutta a piacere preferibilmente fragole-banane-kiwi-pesche.

