



Dolce TV per Cartoonito!

Ingredienti

Per il dolce: 45 biscotti tipo petit, circa 3 tazzine di caffè (usare decaffeinato o orzo se dovranno mangiarlo i bimbi), qualche cucchiaino di Rum (a piacere), crema pasticcera, pasta di zucchero q.b. per decorare. Per la crema: 5 tuorli, 40 g di farina, 150 g di zucchero, 1 fialetta di aroma al limone, 1/2 litro di latte.

Procedimento

Preparare la crema: montare i tuorli con lo zucchero finché non diventano chiarissimi, amalgamarvi la farina setacciata, poi aggiungere l'aroma al limone. Diluire questo composto con il latte bollente, poi metterlo sul fuoco a fiamma bassissima e far cuocere mescolando continuamente finché non si rapprende. Versare la crema in una terrina e lasciare raffreddare coperta con pellicola trasparente (a contatto con la crema) per evitare che si formi una pellicina. Comporre il dolce alternando uno strato di biscotti inzuppati nel caffè (mescolato con qualche cucchiaino di Rum se piace) a uno di crema

molto sottile. Gli strati vanno composti mettendo esattamente ogni biscotto sopra al precedente, senza incrociare, fino a 5 strati di biscotti. I biscotti vanno inzuppati uno alla volta, facendo attenzione che non siano troppo inzuppati o troppo poco: devono risultare della consistenza giusta per poterli ricoprire con la crema senza che si rompano, ma non secchi all'interno. Lasciare riposare in frigo per almeno mezz'ora prima di servire. Decorare a piacere con pasta di zucchero o altre decorazioni.



Elisa