

Albicocche royal

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g albicocche sciroppate
burro
100 g lamponi
2 cucchiaini acquavite di lamponi
1 albume d'uovo
zucchero a velo

Preparazione

Scolare le albicocche dal liquido di conservazione, tagliarne la metà a spicchi e metterle in uno stampo da soufflé imburrato. Frullare le albicocche rimaste insieme ai lamponi mondati e lavati e l'acquavite di lamponi. Versare la crema ottenuta sugli spicchi nello stampo. Montare a neve l'albume con lo zucchero a velo e disporlo sulla crema, ricoprendola. Mettere in forno caldissimo ma spento per 10 minuti. Un attimo prima di servire, accendere il grill e lasciar dorare il dolce per 2 minuti circa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>