

Arance alla panna

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 arance
3 cucchiari brandy
3 tuorli d'uovo
150 g zucchero
4 fogli colla di pesce
300 g panna montata
100 g amarene sgocciolate

Preparazione

Lavare le arance, tagliarle a metà, spremerle e raccoglierne il succo. Sbattere i tuorli a crema con lo zucchero in 1 casseruola e, quando saranno spumosi, unire il succo d'arancia, il liquore e la colla di pesce, ammorbidita in acqua fredda per 15 minuti, e poi strizzata. Amalgamare bene e far addensare a fuoco lento, sempre mescolando. Togliere dal fornello, lasciar raffreddare e unire la panna montata. Riempire 4 coppe con il composto e mettere al centro le amarene

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

<http://www.ricetteitalia.org>