



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000764

Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 09:55

da DAVIDE GAVAZZI

Spumone

Una ricetta che risale ai primi del '900, questa crema molto particolare e soffice, servita con mirtilli caldi o cioccolato fondente.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 12 persone

n. 12 uova
250 ml di panna fresca
250 g zucchero
n.1 stecca di vaniglia
Cioccolato o mirtilli q.b. per guarnire

Preparazione

Dividere i bianchi dai rossi delle uova, montare a neve il bianco, montare il rosso con lo zucchero, a parte montare la panna con la vaniglia.

Mescolare il tutto e distendere il contenuto in un contenitore da plum cake.

Mettere in freezer per almeno 12 ore.

Servire con mirtilli o cioccolato a piacere.