

DOLCI E DESSERT

Soffiato ai lamponi

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 6 persone

Lamponi	300 g
Zucchero	200 g
Albumi d'uovo	3
Panna da montare	75 cl

Preparazione

- 1 Lavate rapidamente i lamponi e lasciateli sgocciolare in uno scolapasta. Mettete lo zucchero in una casseruola dal fondo piuttosto spesso, unitevi mezzo bicchiere di acqua e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando inizierà una leggera ebollizione.
- 2 Non mescolate mai lo sciroppo durante il periodo di cottura perché il contatto con il cucchiaino di legno potrebbe far 'ammassare' lo zucchero.
- 3 Quando quest'ultimo si sarà completamente sciolto, lo sciroppo avrà un aspetto limpido e trasparente. A questo punto potete alzare leggermente la fiamma in modo da far aumentare l'ebollizione.
- 4 Quindi togliete il recipiente dal fuoco. Montate gli albumi a neve densa e incorporatevi assai lentamente lo sciroppo, mescolando con una frusta a mano.
- 5 Quando il composto sarà ben amalgamato, sistematelo momentaneamente nel frigorifero. Montate a neve anche la panna, che ugualmente metterete nel frigorifero.
- 6 Ora passate nel frullatore o al setaccio i lamponi, così da ridurli in crema. A questo punto potete procedere alla preparazione finale del 'soffiato'.
- 7 Mescolate insieme gli albumi montati a neve, la panna anch'essa montata e il passato di lamponi. Amalgamate il tutto con molta delicatezza, in modo da ottenere una crema liscia e omogenea.
- 8 Prendete uno stampo da soufflé e rivestitelo esternamente con una striscia di carta solforizzata alta almeno 10 cm più dello stampo, che fisserete intorno allo stampo con un elastico.

- 9 Versate ora nel recipiente il composto preparato: esso dovrà uscire dal bordo del recipiente di almeno due dita ma resterà comunque trattenuto dalla carta.
- 10 Introducete il 'soffiato' nel freezer e lasciatevelo per almeno 4 ore (o più, a seconda del tipo di freezer a vostra disposizione).
- 11 Trascorso il tempo convenuto, togliete il recipiente dal freezer, staccate la carta e servite subito il 'soffiato'.