



Albicocche royal

[Del 18/12/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1000 g di albicocche sciroppate, burro, 100 g di lamponi, 2 cucchiaini di acquavite di lamponi, 1 albume d'uovo, zucchero a velo

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.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]