



## Crema al brandy

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per dolci](#)]

**Ingredienti: per 4 - 6 persone: 2 tuorli d'uovo, 90 g di zucchero, 80 ml di brandy, 250 ml di panna, 2 albumi.**

Battete i tuorli d'uovo con lo zucchero finchè non diventeranno spumosi e tutto lo zucchero non sarà sciolto. Aggiungete il brandy e versate la panna. Battete gli albumi in una terrina ben asciutta finchè non saranno montati a neve. Versateli nella crema e servite immediatamente.

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