

Dolce di Uova Sode

Ecco un dolce della tradizione di una volta, di quelli che preparavano le nonne. Più che un dolce è una bomba calorica, ma è ottimo.



Ingredienti:

- 6 uova (si utilizzeranno soltanto i tuorli)
- 170 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 170 gr di burro morbido
- caffè espresso (7/8 tazzine) dolcificato
- un goccio di latte
- circa 30cl di marsala secco
- 1 confezione di Savoiarda da 200gr, o fette di pan di spagna tagliate alte circa un centimetro.

Rassodare le uova in acqua bollente per 7 minuti dal momento del bollore. In questo modo i tuorli risulteranno sodi ma non farinosi. Raffreddarle sotto l'acqua fredda e sgusciarle, tenendo a parte i tuorli. Passarli preferibilmente al colino per eliminare tutti i grumi o piccoli residui di albume, poi versarli in una ciotola. Con una forchetta incorporare lo zucchero a velo, mescolando bene fino a ottenere una crema. Aggiungere il burro ben ammorbidito ed unire poco alla volta il marsala. Mescolare energicamente per qualche minuto finché la crema non risulta ben spumosa. Fare il caffè un po' lungo, dolcificarlo ed allungarlo con poco latte, poi versarlo in un piatto fondo. Foderare uno stampo rettangolare con i Savoiarda, bagnandoli molto velocemente da entrambi i lati nel caffè (tuffarli soltanto per un secondo, altrimenti

risulteranno troppo zuppi). Versare all'interno il composto di uova, schiacciandolo bene per compattare il dolce.



Ricoprire anche la superficie con altri Savoiardi e compattare ancora.



Raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.