



4 tuorli d'uovo

200 g di zucchero

¼ di litro di vino bianco *Orvieto Classico*

scorza grattugiata di un limone

succo di un limone e succo di un'arancia

8 fogli di gelatina

¼ di litro di panna

8 chicchi d'uva

Amalgamate i tuorli d'uovo con lo zucchero, la scorza di limone ed i succhi dell'arancia e del limone. Scaldare a bagnomaria, sempre mescolando con un frullatore. Togliete dall'acqua il recipiente e, mescolando, incorporate la gelatina, sciolta in poca acqua fredda.

Lasciate raffreddare la crema.

Montate la panna ed incorporatela alla crema non appena inizia a rapprendersi.

Preparate le coppette, sciacquandone l'interno con acqua fredda e spolverandole di zucchero. Versate la crema nelle coppette, mettetele in frigorifero e lasciate raffreddare. Decorate ogni coppetta con chicchi d'uva ed un ciuffo di panna montata.