



Facciamo insieme il dolce diplomatico, o torta diplomatica, un dolce raffinato ed elegante anche nell'aspetto. Lo facciamo "finto" sfruttando biscotti e cracker invece di fare la sfoglia. Vi assicuro che il risultato è sorprendente al gusto e alla vista!

Ingredienti:

- 1 litro di latte, buccia di limone, 170gr di zucchero
- 140g di farina, 4 uova
- Cracker's non salati in superficie (circa 20)
- Biscotti tipo Savoiard (circa 20)
- Liquore "Alchermes" e Acqua per inzuppare
- Zucchero a velo

Come preparare un finto diplomatico

Prima di tutto prepariamo la crema. In un pentolino versiamo il latte, aggiungiamo una scorza di limone e portiamo sul fuoco.



In un'altra pentola rompiamo le uova e sbattiamo con una frusta, aggiungiamo lo zucchero e la farina poco a poco sempre mescolando per evitare che si formino grumi.



Quando il latte è ben caldo spegniamo e togliamo la scorza di limone, aggiungiamo il latte alla pentola con le uova, lentamente e continuando a mescolare.

Ora portiamo tutto sul fuoco, continuiamo a mescolare bene con la frusta, teniamo la fiamma media e vedremo la crema addensarsi entro un paio di minuti, quindi spegniamo il fuoco.



Ora viene la parte divertente: dobbiamo assemblare il nostro



finto diplomatico, mi raccomando deve sembrare vero altrimenti che gusto c'è? Prendiamo un vassoio o un piatto rettangolare, con queste dosi io ne ho usato uno di 35cm x 25cm.

Prendiamo i cracker non salati e li disponiamo sulla base, un



solo strato. Ci versiamo sopra un bel po' di crema e spalmiamo cercando di mantenere la forma rettangolare. In una ciotola prepariamo una bagna con acqua e alchermes. Prendiamo i savoiard e li passiamo uno a uno nella bagna, e li poggiamo sulla crema a formare uno strato.

Ora versiamo la crema rimanente e spalmiamo bene. Facciamo un altro strato di cracker e mettiamo in frigo per due ore. Trascorso il tempo spolveriamo abbondantemente di zucchero a velo ed ecco pronto il nostro dolce!

E' già perfetto da portare in tavola, ma possiamo renderlo ancora più raffinato tagliandolo a quadrotti. Nel frattempo i cracker si sono leggermente ammorbiditi e la loro forma è perfetta per guidarci nel taglio, quindi otteniamo delle mini diplomatiche da servire sui pirottini in porzioni singole, proprio come si presentano in pasticceria.