

BUDINO AGLI AMARETTI

Ingredienti per 6 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- 100 g di amaretti,
- mezzo litro di latte,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- 200 g di zucchero,
- quattro uova,
- un cucchiaio di farina,
- un bicchierino di kirsch,
- burro per ungere.

Mettete ad ammorbidire la colla di pesce.

Nel frattempo pestate gli amaretti col batticarne fino a ridurli in polvere.

Ponete sulla fiamma il latte, in una casseruola, con l'essenza di vaniglia e lo zucchero; portatelo ad ebollizione, quindi toglietelo dal fuoco.

Sgusciate le uova dividendo gli albumi dai tuorli.

Mettete i tuorli in una terrina con la farina: mescolate con un cucchiaio di legno per stemperare tutti i grumi, poi sbattete con una frusta per un istante.

Unite gli amaretti in polvere e ammorbidite il composto con il kirsch.

Infine diluite il tutto con il latte, nel quale avrete già fatto sciogliere la colla di pesce ben strizzata e mescolate adagio, amalgamando bene gli ingredienti.

Ungete di burro uno stampo rotondo da budino con il foro centrale, versatevi il composto e paregiate la superficie con il dorso di un cucchiaio.

Cuocete a bagnomaria nel forno per 1 ora.

Poi, non appena il budino si sarà intiepidito, mettetelo nel freezer per 3 ore.

Al momento di servire capovolgete il dolce su un piatto, immergendo prima lo stampo, per qualche istante, nell'acqua bollente.