

BUDINO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di mandorle dolci già pelate,
- 3/4 di latte,
- 220 g di zucchero,
- 100 g di savoiardi,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- quattro uova,
- panna montata dolcificata,
- qualche ciliegina candita.

Mettete le mandorle nel mortaio e pestatele, riducendole in poltiglia: se non avete il mortaio potete frullarle con qualche cucchiaio di latte finchè otterrete una pastetta liscia e omogenea.

Versate il latte in una casseruola, unitevi 120 g di zucchero, i savoiardi ridotti in briciole finissime, la vaniglia e le mandorle; ponete il recipiente sul fuoco, a fiamma bassissima, e fate bollire pianissimo per circa 10 minuti.

Intanto rompete le uova in una terrina e frullatele con una forchetta; poi versatevi il composto, passandolo attraverso un colino e rimestando in continuazione.

Lasciate riposare un po'.

Nel frattempo fate caramellare lo zucchero rimasto insieme con qualche cucchiaio di acqua: quando sarà ben dorato versatelo in uno stampo scannellato, muovendo quest'ultimo da tutte le parti, in modo che il caramello si distribuisca bene su fondo e pareti.

Quindi versate la crema e fatela cuocere in forno, a bagnomaria, per circa 45 minuti.

Poi fatela raffreddare a temperatura ambiente, introducetela nel frigorifero e lasciatevela per circa 2 ore.

Al momento di servire, immergete per qualche istante lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da dolci.

Decorate il budino con ciuffi di panna montata, fatti con l'apposita siringa, e ciliegine candite.