

BUDINO SOPRAFINO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di cioccolato fondente,
- cinque uova,
- 80 g di zucchero,
- 80 g di burro,
- due bicchierini di brandy.

Spezzate il cioccolato e mettetelo in una casseruola con tre cucchiaini di acqua: lasciatelo fondere, sempre mescolando a fuoco moderatissimo fino a che non si sarà sciolto completamente.

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli e mettete questi ultimi in una scodella con lo zucchero.

Montateli con una piccola frusta e, quando saranno ben gonfi e spumosi, incorporateli poco per volta al cioccolato fuso: unite anche il burro e continuate a mescolare tenendo la fiamma al minimo .

Quando sentirete che il composto è morbido e cremoso toglietelo dal fuoco e diluitelo con il brandy; fatelo intiepidire, poi incorporatevi quattro albumi montati a neve molto soda, mescolando con molta delicatezza per non smontarli.

Non appena la crema sarà ben omogenea, disponetela in uno stampo da budino scannellato, lasciatela raffreddare completamente, poi mettetela per 2-3 ore nel frigorifero.

Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto da dolci, dopo averlo immerso per qualche istante in acqua bollente.