
BUDINO AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 4 porzioni:

- Ricotta magra vaccina g 240,
- Mascarpone g 30,
- Uova 2,
- Frutti di bosco g 600,
- Zucchero vanigliato 4 cucchiaini,
- Dolcificante 10 bustine,
- Vanillina 1 bustina,
- Limone 1.

Montate con lo sbattitore i tuorli con lo zucchero e 6 bustine di dolcificante; incorporatevi la ricotta, il mascarpone e profumate con la vanillina.

Unite quindi gli albumi montati a neve fermissima, facendo in modo che non si smontino.

Distribuite la crema in 4 coppette e ponete in freezer fino a quando non si sarà solidificata.

Nel frattempo lavate i frutti di bosco e mescolateli con il restante dolcificante, il succo del limone e lasciateli macerare.

Al momento di servire togliete le coppette dal freezer e rovesciatele su di un piatto da portata.

Frullate metà dei frutti di bosco e poneteli a scaldare velocemente in un tegame.

Versate il frullato sulla crema e guarnite con i restanti frutti.