

670. BUDINO GABINETTO

Questo è un budino che sa di diplomazia; il nome lo indica e lo indicano altresì la composizione sua e il suo sapore multiforme; lo dedico perciò al più grande dei diplomatici, all'idolo del giorno. Il mondo, già si sa, vuole sempre un idolo da adorare; se non l'ha se lo forma, esagerandone i meriti all'infinito; ma io che sono incredulo per natura, e un poco anche per esperienza, dico come diceva colui: Dammelo morto e poi ne ragioneremo. Quanti ne abbiamo visti nell'età nostra degl'idoli o astri di grande splendore, che poi tramontarono presto o caddero ignominiosamente! Quando scrissi questo articolo ne brillava uno ammirato da tutti, ora scomparso dall'orizzonte.

DOSE PER DIECI PERSONE

Latte, un litro.
Zucchero, grammi 100.
Savoardi, grammi 100.
Uva malaga, grammi 80.
Uva sultanina, grammi 50.
Conserva di albicocche, grammi 50.
Detta di cotogne, grammi 50.
Candito, grammi 20.
Kirsch, mezzo decilitro.
Rossi d'uovo, n. 6.
Chiare d'uovo, n. 4.

Fate bollire il latte per mezz'ora collo zucchero dentro.

All'uva malaga levate i semi; il candito tagliatelo a piccoli dadi e così le conserve, se fossero sode, il che, in questo caso, sarebbe meglio.

Bruciate le uve e il candito col rhum come nel Biscotto alla sultana n. 574.

Dopo che il latte avrà bollito, lasciatelo diacciare e poi aggiungeteci le uova frullate e il kirsch. Prendete uno stampo liscio a cilindro, ungetelo tutto col burro diaccio e riempitelo nel seguente modo: copritene il fondo con uno strato di detta frutta e sopra distendete un suolo di savoiardi, poi altra frutta e conserve, poi altri savoiardi e così di seguito finché avrete roba. Per ultimo versate adagio adagio il latte preparato nel modo anzidetto, cuocete il dolce a bagno-maria e servitelo caldo. Qualcuno dice che questo budino, se non vuol defraudare il suo titolo di gabinetto, deve comparire in tavola tutto chiuso, cioè tener nascosto, il ripieno come si tengono occulti i segreti della politica. Se lo fate in questa maniera prendete grammi 140 di savoiardi, dovendosi con essi coprire il fondo, cingere lo stampo all'intorno e intramezzare, con quelli che restano, le frutta all'interno.

Vi avverto poi che quando il latte entra nella composizione di un piatto, malamente si possono dare indicazioni precise; esso è di natura tale che spesso e volentieri forma la disperazione dei cuochi.