

DOLCI E DESSERT

Budinetti alla panna con salsa gianduia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

PER I BUDINETTI

Panna fresca	500 g
Latte	200 g
Zucchero	200 g
Colla di pesce	10 g
Vaniglina	1/2 bustina

PER LA SALSA GIANDUIA

Cioccolato al latte	200 g
Panna fresca	200 g
Latte	200 g
Nocciole sgusciate	150 g

Preparazione

- 1 Per i budinetti mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Tenete su fuoco bassissimo l'insieme di latte, panna, 100 g di zucchero, in modo che il tutto si consumi leggermente ma senza assolutamente bollire.
- 2 Mentre il composto si sta riducendo, preparate con i 100 g di zucchero rimasti, del caramello chiaro che distribuirete in 8 stampini da porzione.
- 3 Amalgamate al composto ridotto la colla di pesce ben strizzata e la vaniglina, quindi versatelo negli stampini.
- 4 Fate raffreddare completamente a temperatura ambiente, poi passate gli stampini in frigorifero per almeno 6 ore.
- 5 Poco prima di servire, tostate le nocciole, pelatele, tritatele finemente, raccoglietele in una casseruolina insieme con il latte, la panna, il cioccolato grattugiato, quindi portate il composto su fuoco moderatissimo e, sempre mescolando, lasciate sciogliere il cioccolato in modo da ottenere una salsina.

- 6 Frullatela e passatela al setaccio. Sformate gli stampini su un velo di salsa, guarnite a piacere con alcune nocciole, quindi servite i budinetti. NB.
- 7 Passando la salsa frullata al setaccio, resterà in fondo uno spesso strato cremoso di cioccolato e nocciole; potrete adoperarlo, insieme a panna montata, per farcire del pan di Spagna tagliato a strati; oppure riempire una crostata cotta in bianco, amalgamandolo con della ricotta morbida.