

DOLCI E DESSERT

Budino agli amaretti

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Colla di pesce	2 fogli
Biscotti amaretti	100 g
Latte	50 cl
Essenza di vaniglia	1 fialetta
Zucchero	200 g
Uova	4
Farina	1 cucchiaio
Kirsch	1 bicchierino

PER UNGERE LO STAMPO

Burro

Preparazione

- 1 Mettete ad ammorbidire la colla di pesce. Nel frattempo pestate gli amaretti col batticarne fino a ridurli in polvere.
- 2 Ponete sulla fiamma il latte, in una casseruola, con l'essenza di vaniglia e lo zucchero; portatelo ad ebollizione, quindi toglietelo dal fuoco. Sgusciate le uova dividendo gli albumi dai tuorli.
- 3 Mettete i tuorli in una terrina con la farina: mescolate con un cucchiaio di legno per stemperare tutti i grumi, poi sbattete con una frusta per un istante.
- 4 Unite gli amaretti in polvere e ammorbidite il composto con il kirsch. Infine diluite il tutto con il latte, nel quale avrete già fatto sciogliere la colla di pesce ben strizzata e mescolate adagio, amalgamando bene gli ingredienti.
- 5 Ungete di burro uno stampo rotondo da budino con il foro centrale, versatevi il composto e paregiate la superficie con il dorso di un cucchiaio. Cuocete a bagnomaria nel forno per 1 ora.
- 6 Poi, non appena il budino si sarà intiepidito, mettetelo nel freezer per 3 ore. Al momento di servire capovolgete il dolce su un piatto, immergendo prima lo stampo, per qualche

istante, nell'acqua bollente.