

DOLCI E DESSERT

Budino al cioccolato fondente

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cioccolato fondente	200 g
Uova	5
Zucchero	80 g
Burro	80 g
Brandy	2 bicchierini

Preparazione

- 1 Spezzate il cioccolato e mettetelo in una casseruola con tre cucchiaini d'acqua: lasciatelo fondere, sempre mescolando a fuoco moderatissimo fino a che non si sarà sciolto completamente.
- 2 Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli e mettete questi ultimi in una scodella con lo zucchero.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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.
- 6 Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto da dolci, dopo averlo immerso per qualche istante in acqua bollente.