BUDINO ALLA MARIA ANTONIETTA

Ingredienti per 6-8 persone:

- 100 g di mandorle,
- 250 g di cioccolato fondente,
- 220 g di burro,
- 150 g di zucchero a velo,
- sette tuorli,
- panna.

Sbollentate le mandorle, poi pelatele e tritatele grossolanamente.
Mettete quindi sul fuoco, in una casseruola, il cioccolato spezzettato e mezzo bicchiere di acqua e, a fiamma dolcissima (o addirittura a bagnomaria), lasciate sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno.
Togliete il recipiente dal fuoco e incorporate 200 g di burro, rimestando rapidamente per farlo sciogliere al calore del cioccolato fuso.
Aggiungete poi 120 g di zucchero a velo, i sette tuorli e le mandorle tritate e amalgamate bene gli ingredienti.
Montate quindi la panna con il restante zucchero, tenetene da parte 1/3 per decorare il dolce e incorporatene il resto alla crema preparata.
Ungete uno stampo da budino, dalle pareti scannellate e foro centrale, e versatevi il composto.
Pareggiate la superficie con il bordo di un cucchiaio, quindi introducetelo nel reparto più freddo del frigorifero per 2-3 ore.
Se nel frattempo la panna che avrete tenuto in frigorifero si fosse un po' smontata, frullatela ancora qualche momento, quindi con l'apposita siringa decorate a vostro piacere il budino che avrete estratto dal frigorifero e capovolto su un piatto.
Per facilitare l'operazione immergete un istante lo stampo in acqua bollente.