BUDINO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 6 persone:

- tre arance,
- 50 g di mandorle,
- cinque tuorli,
- 100 g di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- 1/2 litro di panna,
- burro per ungere.

Lavate e sbucciate le arance facendo in modo di levare solo la parte gialla.
Tagliate soltanto le scorze di due frutti a striscioline piccolissime che metterete in una casseruola coperte di acqua: fatele cuocere per 10 minuti, toglietele quindi dal fuoco e fatele sgocciolare.
Sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele finissime.
Ponete cinque tuorli in una casseruola insieme allo zucchero e alla vanillina e montateli con un cucchiaio di legno o con lo sbattitore elettrico sino a rendere il composto morbido e spumoso.
Diluitelo versandovi sopra lentamente il succo delle arance e mescolando in continuazione per amalgamare alla perfezione; se il composto dovesse risultare poco fluido unite qualche cucchiaio di acqua.
Ponete la casseruola sul fuoco e tenetela fino a che la crema non accenna a bollire, quindi lavatela immediatamente e lasciatela raffreddare.
Nel frattempo montate la panna e unitela alla crema ormai fredda con le mandorle e i pezzettini di buccia d'arancia, rimestando delicatamente.
Amalgamate il tutto e versatelo in uno stampo da budino precedentemente imburrato, dalle pareti scannellate e col foro centrale.
Introducete nel freezer per 2 ore.
Poi, per estrarre il budino più facilmente, immergete lo stampo per un attimo in acqua bollente, quindi asciugatelo prima di capovolgerlo sul piatto da dolci.