BUDINO ALLE AMARENE

Ingredienti per 6 persone:

- sei fogli di colla di pesce.
- quattro tuorli,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- una bustina di vanillina,
- 220g di zucchero,
- 200 d di amarene sciroppate,
- mezzo litro di panna.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
Nel frattempo mettete in una terrina i tuorli: unite la farina e frullate, mescolando bene con un cucchiaio di legno per stemperare i grumi.
Fate bollire il latte con la vanillina e lo zucchero, quindi versate poco alla volta sul composto sbattendo con una frusta.
Quando il tutto sarà ben diluito, versatelo in una casseruola e ponetelo a fuoco basso.
continuate a rimestare lasciandolo sul fornello fino a che non accennerà a bollire.
Togliete immediatamente la crema dal fuoco ed incorporatevi la colla di pesce che avrete ben strizzato.
Mescolate fino a che non si sarà completamente sciolta, quindi aggiungete le amarene, ben sgocciolate dallo sciroppo, e rimestate.
Lasciate intiepidire e nel frattempo montate la panna: quando il composto sarà completamente freddo incorporate la panna delicatamente per non smontarla.
Bagnate uno stampo da budino dalle pareti scannellate e rovesciatevi dentro il composto, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaio.
Introducete in frigorifero per 3 ore.
Al momento di servire immergete per qualche istante lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata, estraendo il "budino alle amarene".