BUDINO DELLO CHEF ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 6 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- quattro tuorli,
- 100 g di zucchero
- marsala,
- 100 g di cioccolato fondente,
- 1/2 litro di panna,
- 150 g di savoiardi.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
Mettete i tuorli in una casseruolina con lo zucchero e montateli fino a che saranno gonfi, spumosi e quasi bianchi, quindi aggiungetevi il quantitativo di marsala contenuto in quattro mezzi gusci d'uovo, poco alla volta e sempre mescolando.
Mettete la casseruola sul fuoco (meglio se a bagnomaria) e fate scaldare a fiamma moderatissima fino a che lo zabaione non accennerà a bollire.
Togliete dunque dal fuoco e incorporate la colla di pesce ben strizzata, mescolando fino a che sarà completamente sciolta.
Lasciate raffreddare e nel frattempo, con una grattugia dai fori piuttosto larghi, grattugiate al cioccolato fondente e montate la panna.
Amalgamate questi ingredienti alla crema ormai fredda e mescolate con estrema delicatezza.
Poi bagnate uno stampo dalle pareti lisce e fatevi sul fondo uno strato di crema; copritelo con uno strato di savoiardi immersi rapidamente nel marsala (allungato con un po' di acqua) e strizzati.
Ripetete gli strati concludendo con i savoiardi, pressati con il palmo della mano ed introducete in frigorifero per 2 ore.
Trascorso questo tempo immergete per qualche istante lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgete il budino sul piatto da portata.