BUDINO DI SETTEMBRE

Ingredienti per 6 persone:

- sette fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di latte,
- 250 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- 300 g di uva Italia,
- mezzo litro di panna,
- mezzo bicchiere di liquore alla vaniglia,
- burro per ungere.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
Mettete sul fuoco, in una casseruola, il latte, lo zucchero e la stecca di vaniglia (che poi eliminerete) dalla fiamma ed incorporatevi la colla di pesce ben strizzata mescolando finchè non si sarà completamente sciolta.
Lavate l'uva e dividete ogni chicco in quattro parti (meno una quindicina di chicchi che taglierete a metà e ch e vi serviranno per la decorazione del dolce).
Montate la panna ed incorporatene 2/3 al latte, insieme con il liquore e l'uva a pezzetti.
Mescolate bene gli ingredienti e rovesciate il composto in uno stampo rotondo da budino, con le pareti liscie, precedentemente imburrato.
Pareggiate la superficie ed introducete in frigorifero per 4 ore.
Poco prima del termine stabilito frullate ancora un poco la panna rimasta che, nel frattempo, potrebbe essersi leggermente smontata.
Immergete lo stampo per qualche momento in acqua bollente, asciugatelo e capovolgete il dolce sul piatto da portata.
Coprite il budino con la restante panna e decorate con i mezzi chicchi d'uva.