BUDINO GOCCIA D'ORO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di prugne Mirabella (dette anche "goccia d'oro"),
- 100 g di zucchero,
- una bustina di zucchero vanigliato,
- cinque fogli di colla di pesce,
- l /4 di panna da montare,
- olio inodore,
- zucchero.

Per decorare:

- 150g di prugne Mirabella,
- due bicchierini di acquavite di prugne.

Lavate le prugne e snocciolatele; riducetele in purè nel frullatore oppure passatele al setaccio, raccogliendo il passato in una terrina.
Fate bollire in una casseruola quattro cucchiai di acqua con lo zucchero semolato e quello vanigliato, poi lasciate intiepidire.
Mettete i fogli di colla di pesce in una scodella, copriteli con acqua e lasciate ammorbidire, poi strizzateli bene; fateli sciogliere con un po' d'acqua in una casseruola e unitevi, sempre lo sciroppo di zucchero, al passato di prugne, mescolando molto bene.
Mettete quindi il composto in frigorifero e nel frattempo montate la panna.
Quando la crema di prugne incomincerà a solidificarsi, incorporatevi con cautela la panna lasciandone da parte alcuni cucchiai per decorare.
Ungete di olio inodore un normale stampo da budino, cospargetelo di zucchero e riempitelo con la crema di prugne.
Rimettete quindi la crema nel frigorifero e lasciatela consolidare del tutto.
Per la decorazione lavate e snocciolate le prugne, mettetele in una terrina e irroratele con l'acquavite, lasciandole macerare per 5 minuti.
Prima di servire il "budino goccia d'oro", immergete lo stampo in acqua calda, asciugatelo e capovolgete poi il composto su un piatto da portata.
Decoratelo infine con le prugne macerate nell'acquavite e con fiocchi di panna montata.