BUDINO ROSA

Ingredienti per 8 persone:

- 180 g di burro,
- 180 g di zucchero,
- 180 g di farina,
- un litro e mezzo di latte,
- una scorza di arancia,
- cinque tuorli,
- mezzo bicchiere di alkermes,
- 160 g di cioccolato fondente,
- 250 g di pan di Spagna.

Mettete il burro sul fuoco, in una casseruola; non appena sarà fuso unite lo zucchero quindi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi: diluite poi il latte caldo ed aggiungete la scorza di arancia.
Sempre mescolando lasciate bollire lentamente per circa 10 minuti, poi togliete la scorza e dividete la crema in tre parti uguali.
Mettete i tuorli in una terrina, frullateli con una piccola frusta, poi incorporate poco alla volta 1/3 della crema, mescolando in continuazione.
Alla seconda parte della crema andrà invece aggiunto l'alkermes: mescolatela finchè non diventerà di un bel colore roseo.
Fate sciogliere in una casseruola il cioccolato con qualche cucchiaio d'acqua, quindi unitevi la crema rimasta, mescolando finchè diventerà marrone.
Foderate dall'alluminio uno stampo da budino di forma qua drangolare e dalle pareti liscie e rovesciatevi il composto rosa: su di esso stendetevi uno strato di fettine di pan di Spagna ed introducete in freezer per 1 ora.
Ripetete la stessa operazione con la crema al cioccolato e uno strato di pan di Spagna e successivamente con quella gialla.
Tenete inf ine per 2 ore ancora il dolce in freezer.
Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto da portata, sformate il dolce, togliete la carta di alluminio e servite.