

BUDINO AL CIOCCOLATO 1

Ingredienti per 6-8 persone:

- cioccolato fondente in tavolette gr 200,
- farina bianca 00 gr 100,
- burro gr 100,
- zucchero gr 100,
- 1 litro di latte,
- 1 limone,
- marsala secco.

Se lo desiderate sostituite il cioccolato fondente con grammi settantacinque di cacao amaro (aumentate leggermente la dose dello zucchero), ricordate però che questo budino, che conosco da quando ero piccola, è stato creato usando cioccolato in tavolette. Adoperate uno stampo a bordi non eccessivamente alti, sarete più sicure della stabilità del dolce, e riempitelo con acqua molto fredda. Grattugiate o tagliuzzate il cioccolato (se usate cacao setacciatelo). Setacciate la farina. Ponete in una casseruola il burro e a fuoco moderato fatelo sciogliere, solo allora unite lo zucchero e, dopo un istante, la farina; con un cucchiaio di legno (che non sia stato usato per intingoli) mescolate bene (al caso togliete il recipiente dal fuoco mentre fate questa operazione) in modo da non avere grumi, quindi aggiungete due cucchiaiate di latte e il cioccolato (o il cacao), rimettete il recipiente sul fuoco (se l'avevate tolto) e, sempre mescolando, unite, poco alla volta, tutto il latte e un pezzetto intero di scorza di limone (che toglierete prima di versare il dolce nello stampo). Continuate a mescolare sino a che la crema si è addensata e ha alzato il bollore e, da questo momento, lasciatela bollire per due minuti non di più. Versate l'acqua che era nello stampo quindi mettete in questo una cucchiaiate di Marsala, rigirate lo stampo affinché il Marsala bagni uniformemente le pareti poi, senza togliere il Marsala, versatevi la crema (ricordatevi di togliere la scorza di limone). Non preoccupatevi di ungere lo stampo perché la crema che è a contatto delle pareti molto fredde e bagnate si indurirà leggermente e non si attaccherà a queste. Lasciatela raffreddare senza più toccarla, quindi mettetela in frigorifero (non nel reparto più freddo) per cinque o sei ore. Al momento di servire capovolgete sullo stampo il piatto da portata poi, tenendo stretti piatto e stampo, capovolgete entrambi, togliete lo stampo, decorate il dolce a piacere con panna montata, biscotti, ciliegine al liquore o no, scaglette di cioccolato. Servite accompagnando, preferibilmente, con uno zabaione.