

BUDINO DELLA ZIA

Ingredienti per 4-6 persone:

- burro gr 100,
- zucchero al velo gr 100,
- cacao amaro gr 50,
- cacao dolce gr 50,
- 4 uova,
- liquore Kummel.

Rassodate le uova immergendole in acqua in ebollizione e lasciandole bollire per dieci minuti, quindi tuffatele in acqua fredda. Setacciate sia lo zucchero che il cacao, dolce e amaro, per togliere eventuali grumi. Con l'acqua bollente scaldare una terrina, poi asciugatela accuratamente, mettetevi il burro un poco ammorbidito e a pezzetti e, con un cucchiaino di legno, lavoratelo a lungo sino ad averlo ben montato, aggiungete poi, poco alla volta, lo zucchero, tutto il cacao e i soli tuorli sodi passati al setaccio, unendo, di tanto in tanto, anche un poco di liquore, (quattro bicchierini complessivamente). Quando tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati foderate con una garza pulita e spruzzata con poco liquore, uno stampo della forma desiderata, versatevi la crema, livellatela bene e mettetela in frigorifero per qualche ora sino a che si è ben rassodata. Volendo, potete anche foderare lo stampo, prima di mettere la crema, con savoiardi o fette di pan di Spagna inzuppate con del Kummel al quale avrete mescolato due cucchiainate di zucchero sciolto in mezzo bicchiere circa di acqua. Al momento di servire capovolgete su un piatto lo stampo, levate la garza e, se volete, decorate il dolce con panna montata e ciliegie.