BUDINO ALLA FRUTTA

Ingredienti per 4 persone:

- Latte scremato ml 500,
- Fecola g 40,
- Dolcificante g 20,
- Colla di pesce g 10,
- Vanillina 1 bustina,
- Fragole g 100,
- Kiwi 1,
- Albicocche 2,
- Pesca 1,
- Zucchero 4 cucchiaini,
- Succo di 1 limone,

Pulite la frutta, tagliatela a pezzi e conditela con lo zucchero e il succo di limone.
Mettete a bagno la colla di pesce in acqua tiepida.
Versate fecola, dolcificante (del tipo adatto alla cottura) e vanillina in un tegame e diluite con il latte, poco alla volta affinchè non si formino grumi.
Ponete il tegame sul fuoco e fate cuocere mescolando fino a che la crema si sarà addensata.
Fate bollire per 2 minuti, togliete dai fuoco, unite la colla di pesce ben strizzata e mescolate per amalgamare.
Versate la crema in 4 coppette foderate con la pellicola e mettete in frigo per alcune ore.
Al momento di servire frullate la frutta con il suo sugo, versatela in 4 piattini e ponete al centro il budino rovesciato.