BUDINO D'ALBA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 ml di latte,
- 250 ml di panna,
- 100 g di zucchero a velo,
- 1 bustina di vanillina,
- 1,5 fogli di colla di pesce,
- liquore all'arancio.

Mettete in un tegame il latte, lo zucchero e la vanillina e portate a ebollizione.
Intanto avrete messo la colla di pesce ad ammorbidirsi.
Quando il latte bolle mettete la colla di pesce, fatela sciogliere e raffreddare.
Quando sarà quasi freddo incorporate la panna montata leggermente, versate in uno stampo col fondo ricoperto di caramello e fate riposare in frigo 6 ore.