

BUDINO TRICOLORE

Ingredienti per 6 persone:

- 100 gr di zucchero,
- 3 tuorli,
- 2,5 dl di latte,
- 1 bustina di vanillina,
- 7,5 gr di gelatina in fogli,
- 4 dl di panna montata,
- 1 cucchiaio colmo di caffè liofilizzato,
- 30 gr di cioccolato fondente tritato.

Mettete a bagno la gelatina in una ciotola in acqua fredda. In un pentolino montate i tuorli con lo zucchero e la vanillina, poi unite a filo il latte, sempre mescolando. Portate quasi a bollore, a fuoco basso, in modo da far ispessire leggermente la crema. Strizzate la gelatina e trasferitela in una ciotola.

Versatevi la crema caldissima, poco per volta, mescolando con cura in modo che la gelatina vi si scioglia e vi si distribuisca uniformemente. Suddividete la crema in 3 ciotole e incorporate a una il cioccolato, a un'altra il caffè. Fate raffreddare in un bagnomaria freddo.

Incorporate la panna a cucchiaiate, suddividendola equamente, ai tre composti. Trasferite quello al cioccolato in uno stampo e fate solidificare in frigo per almeno 15 minuti; proseguite allo stesso modo per gli altri due. Tenete in frigo per 4 ore. Per sformare, immergete per un attimo lo stampo in acqua caldissima, posatevi sopra un piatto e capovolgete. Servite subito.