BUDINO DI ZABAIONE GELATO

Ingredienti per 6 persone:

- zucchero semolato gr 250,
- colla di pesce gr 20,
- 6 uova,
- 1 bustina di vanillina,
- 1 bicchiere circa di ottimo vino bianco secco,
- cannella in polvere,
- 1 limone,
- rum,
- poco olio di mandorle o di semi.

Il composto che forma questo squisito dolce può essere versato anche in coppette o in piccoli stampi (anziché in un unico stampo grande), in questo caso dimezzate la dose della colla di pesce. Ungete con poco olio uno stampo da budino con il (r)tubo¯ al centro, rigiratelo affinché l'olio si distribuisca uniformemente, poi capovolgetelo su un piatto e lasciatelo stare così affinché scenda l'olio eccedente. Immergete in abbondante acqua fredda la colla di pesce e lasciatela ammorbidire bene. Versate in una casseruola, possibilmente di rame non stagnato, sei tuorli (togliete gli eventuali germi), lo zucchero, la vanillina e un pizzico di cannella; con una piccola frusta sbattete energicamente i tuorli sino ad averli ben gonfi e ben montati, unite allora, poco alla volta, dodici cucchiaiate di vino bianco e tre di Rum, non unendo la cucchiaiata successiva se la precedente non è stata bene amalgamata. A lavoro ultimato aggiungete anche un pezzetto di scorza di limone (solo la parte gialla che toglierete a cottura ultimata), sistemate il recipiente a bagnomaria e, sempre mescolando, lasciatelo sul fuoco sino a che il composto è divenuto ben gonfio e ben montato, amalgamate allora la colla di pesce ben strizzata dall'acqua; versate la crema in una capace terrina, immergete questa in un secondo recipiente contenente acqua gelata (o ghiaccio tritato) e, sempre sbattendo energicamente con una frusta (alzatela durante la lavorazione come se montaste degli albumi), fate raffreddare lo zabaione. Solo allora versatelo nello stampo, livellatelo e ponetelo in frigorifero (non nel reparto più freddo) lasciandovelo per almeno tre ore. Solo al momento di servire il dolce, immergete per un attimo lo stampo in acqua calda (affinché l'olio che riveste all'interno le pareti del recipiente si sciolga), asciugatelo, ponetevi sopra un piatto da portata e, tenendo ben stretti piatto e stampo, capovolegete entrambi, togliete lo stampo e decorate il dolce, a piacere, con panna montata e biscotti secchi, da preferire le lingue di gatto, o con dischetti di cioccolato. Se desiderate variare, imburrate abbondantemente lo stampo (anziché ungerlo d'olio), spolverizzatelo poi con amaretti ridotti in polvere badando di farli aderire bene al burro, quindi versate nello stampo il composto e procedete come già detto. In questo modo, quando il dolce viene capovolto risulta rivestito da polvere di amaretti ed è ancora più invitante.