BUDINO DI PANNA MONTATA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di biscotti savoiardi,
- 1/2 l di panna liquida,
- 4 cucchiai di zucchero a velo,
- 1 bustina di vaniglia,
- rhum,
- canditi.

Montare la panna, unire lo zucchero e la vaniglia.
Foderare uno stampo da budino con i biscotti, spruzzarli con il rhum, riempire con la panna, coprire con uno strato di biscotti sempre spruzzati di liquore e mettere in freezer per circa 2 ore.
Capovolgere il dolce, guarnire con i canditi e servire.