

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino alla marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

250 gr di biscotti da zuppa  
2 dl di rhum  
250 gr di marmellata di albicocche  
un dl di acqua  
mezzo litro di crema inglese.

### PREPARAZIONE

**1** Bagnare i biscotti nella miscela a base di acqua e rhum. Porli molto vicini, contro la parete ed il fondo di uno stampo per charlotte. La parte piatta del biscotto dovrà essere girata verso l'esterno.

Disporre, alternando, uno strato di biscotti ed uno di marmellata avendo cura di terminare con i primi che formeranno una specie di coperchio. Coprire con un tovagliolo su cui verrà messo un peso molto leggero.

Lasciare in luogo fresco per parecchie ore.

Prima di servire, guarnirlo con un a crema inglese.