

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soffiato alla Sassone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 80 gr di zucchero
- 80 gr di farina passata al setaccio sottile
- 80 gr di burro
- 2 dl di latte
- 4 uova intere
- 1 bastoncino di vaniglia
- 1 presa di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciare che il burro abbia a rammollire opportunamente, poi disporlo entro una capace terrina e lavorarlo assieme alla farina, mediante l'uso di una spatola. Sull'impasto ottenuto, versare il latte fatto bollire separatamente con la vaniglia. Diluire bene e versare in una casseruola mettendo al fuoco e continuando a rimestare sino a che il liquido si asciughi parzialmente. Quando il tutto è sufficientemente consistente, ritirare la casseruola dal fuoco ed aggiungere lo zucchero. Unire una presa di sale ed i tuorli d'uovo e mescolare sino a che l'impasto appaia come una crema molto densa. Aggiungere a

questo punto gli albumi sbattuti; lavorare per qualche tempo con delicatezza, poi versare il tutto entro uno stampo per budini, precedentemente imburrito e spolverato di zucchero. Riempirlo sino a tre quarti della sua altezza, livellare in superficie, poi coprirlo con carta oleata leggermente imburrita. Mettere lo stampo in forno, facendo cuocere a bagno-maria, ma badando che l'acqua non abbia mai a bollire. Quando il budino sia montato oltre il bordo di almeno 3-4 cm, toglierlo dal forno e lasciarlo riposare per qualche minuto prima di sformarlo sopra un piatto di portata rotondo. Servirlo con un crema inglese profumata alla vaniglia oppure con salsa fresca di albicocche profumata con kirsch.