

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta fredda al budino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

100 g di biscotti
5 cucchiaini d'acqua.

PER IL BUDINO NERO

125 ml di latte parzialmente scremato
1 cucchiaio amido di mais
1 cucchiaio zucchero
mezzo cucchiaio cacao amaro.

PER IL BUDINO BIANCO

125 ml latte parzialmente scremato
1 cucchiaio amido di mais
1 cucchiaio zucchero.

PER GUARNIRE

poche gocce di cioccolato .

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare finemente i biscotti , unire l'acqua e mescolare bene.

Rivestire con i biscotti uno stampo a cerniera da 12 cm, appiattare bene e fate riposare in frigo.

Nel frattempo preparare il budino nero: in una casseruola mettete l'amido, lo zucchero ed il cacao, mescolare bene e versare a filo il latte continuando a mescolare per evitare il formarsi di grumi.

Portate a bollore mescolando spesso.

Versare il composto sulla base di biscotti.

Preparate il budino bianco seguendo il procedimento precedente . Una volta pronto, versarlo sul budino nero.

Fate intiepidire.

Decorare con gocce di cioccolato e fate riposare in frigo per 3-4 ore.



