

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Vanilla pudding con pesche e amaretti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Pudding alla vaniglia, scopri la nostra **ricetta**

semplice, golosa e **veloce**. In estate le **pesche** sono succose e saporite usiamole il più possibile nelle nostre ricette. Siete alla ricerca di un dolce veloce, semplice, economico ma che piace proprio a tutti?

Allora siete nel posto giusto, questo è il nostro

Vanilla Pudding con pesche e amaretti. Il Vanilla

Pudding è un budino al gusto di **vaniglia** e può

essere arricchito con qualsiasi altro ingrediente vi

aggradi: frutta fresca, frutta secca, dolci, cioccolato,

panna solo per fare alcuni esempi. Con questo dolce

potete sbizzarrirvi in accostamenti classici o

azzardati, la base delicata del pudding, infatti si

prest a tantissime variazioni sul tema. In questa ricetta, il vanilla pudding viene accompagnato con dei pezzi di pesca fresca e amaretti sbriciolati. Abbiamo reso il tutto più goloso decorando con della panna fresca montata.

Prova anche questa versione [fresca al limone](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 450 gr
PANNA FRESCA 200 gr
ZUCCHERO 100 gr
MAIZENA 50 gr
TUORLI D'UOVO 4
ESSENZA DI VANIGLIA
AMARETTI 50 gr
PESCHE GIALLE 1

INGREDIENTI PER DECORARE

PANNA FRESCA 100 gr
ZUCCHERO 10 gr
AMARETTI SBRICCIOLATI

PREPARAZIONE

1 Preparare il vanilla pudding è molto semplice: si inizia mettendo in una ciotola abbastanza capiente lo zucchero, unite la maizena setacciata e i tuorli d'uovo.

Con una frusta a mano mescolate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettete da parte.



2 Mettete un pentolino sul fuoco, a fiamma dolce, versateci il latte e la panna insieme all'essenza di vaniglia. Portate il tutto a sfiorare il bollore, dopodiché aggiungete il composto di zucchero e tuorli. Mescolate con la frusta, mantenendo sempre la fiamma bassa, per qualche minuto, fino a che la crema non si sarà addensata. Quando sarà pronta toglietela dal fornello e fatela intiepidire.

Mentre aspettate che la crema si raffreddi leggermente, lavate e tagliate a pezzetti molto piccoli la pesca. Mettete gli amaretti in un sacchetto e schiacciateli con la mano.

In una ciotola versate la panna fresca con un po' di zucchero e, con delle fruste elettriche, montatela molto bene. Quando sarà pronta trasferitela in un sac a poche con la punta a stella e mettetela da parte.

In un altro sac a poche con la punta larga e rotonda, metteteci il budino di vaniglia.



3 Adesso siete pronti per comporre il vostro vanilla pudding con pesche e amaretti: in un bicchierino mettete un generoso strato di crema, aggiungete uno strato di pesche e di amaretti. Ricoprite con un altro strato di budino. Terminate il dolce con dei ciuffi di panna montata e arricchite con una spolverata di amaretti tritati.

Il vanilla pudding è pronto per essere servito.

