

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino d'ananas

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 500 g di ananas sciroppato
- 4 uova
- 2 dl di panna
- 200 g di zucchero
- 1 bicchierino di vodka
- 1 banana
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di maizena
- 1 bustina di vanillina.

### PREPARAZIONE

- 1 Frullate l'ananas (anche lo sciroppo) e versate la purea in un tegame insieme a 2 cucchiaini di zucchero e alla vanillina. Fate cuocere pian piano per 15 minuti. Schiacciate la banana e aggiungetela al composto insieme al succo di limone e alla vodka. Lasciate raffreddare. Separate i bianchi dai tuorli e sbattete gli ultimi per ottenere un composto denso e schiumoso; unite la maizena sciolta nella panna e mescolate. Sbattete i bianchi e quando

cominciano a addensarsi unite lo zucchero e montate a neve fermissima. Aggiungete il composto di tuorli e la neve alla purea di ananas con molta delicatezza per non smontare i bianchi. Versate in uno stampo da budino e cuocete a bagnomaria nel forno già riscaldato a 180° per circa 50 minuti.