

Budino alla menta con salsa al cioccolato bianco

Dedicato a tutte le donne...

Ingredienti:

gr. 80 di zucchero
2 fogli di colla di pesce
dl. 2 di latte
mezzo decilitro di panna
8 cucchiaini di sciroppo di menta
gr. 100 di cioccolato bianco
un cucchiaino di yogurt intero
un lime non trattato



Preparazione:

Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Mettere in frigo metà del latte e portare a bollire l'altra metà, quindi spegnere il fuoco, incorporare lo zucchero e la colla di pesce ben strizzata e mescolare fino a quando sono sciolti. Lasciare raffreddare, poi aggiungere il latte rimasto e lo sciroppo di menta e versare in 6 stampini bassi del diametro di 10 cm. Porre in frigo a solidificare per almeno 3 ore. Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere la panna e lasciare intiepidire, quindi incorporare lo yogurt e tenere a temperatura ambiente. Con un coltellino ben affilato prelevare la parte più superficiale della scorza del lime e tritarla finemente (in alternativa si può utilizzare un ricalimoni e ridurla a filo). Immergere brevemente gli stampi dei budini in acqua calda e sformarli direttamente sui piatti individuali. Versare sopra la salsa al cioccolato e cospargere di scorza di lime. Decorare a piacere con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>