

Budino in tazza con ciuffo di panna

circa 12 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Budino:**

250 g di zucchero
4 dl di panna
8 dl di latte
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio
Dr. Oetker
10 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
3 dl di panna
1 c. da tavola di zucchero a velo
100 g di biscotti fiorentini

1 Budino:

Per il budino, sciogliere lo zucchero in una pentola inox e caramellare per ottenere una massa dorata. Togliere dal fuoco. Aggiungere poco a poco la panna e il latte, portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per sciogliere tutto il caramello. Incorporare la polpa di vaniglia. Ammollare la gelatina in acqua fredda e strizzarla leggermente. Incorporare la gelatina al composto ancora caldo.

Versare il tutto in 12 tazzine da caffè e metterle per ca. **4-5 ore al fresco.**

2 Decorazione:

Sciogliere la glassa scura come indicato sulla confezione. Ritagliare un angolino della confezione e versare la glassa sul budino. Mescolare la panna e lo zucchero al velo, montare leggermente la panna per ottenere una spuma soffice. Disporre un ciuffo di panna in ogni tazzina. Tritare grossolanamente i biscotti fiorentini e cospargerli sulla panna soffice.