


# Dessert al cioccolato con lamelle di mandorle

circa 6 bicchiere da 2 dl

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Ripieno:**

- 1 busta di Pudding Cioccolato Dr. Oetker
- 5 dl di latte
- 100 g di bastoncini di mandorle
- 100 g di cioccolato bianco
- 2 bustine di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
- 2.5 dl di panna
- 1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

**1 Ripieno:**

Preparare il budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versare in una terrina. Ricoprire il budino caldo con pellicola trasparente, per evitare che si formi una pelle in superficie. Far riposare in frigorifero per **ca. 60 minuti**.

Far dorare le mandorle a bastoncino in una padella, senza ungerla, e lasciar raffreddare in un piatto. Tritare grossolanamente il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria a fuoco lento. Tenere da parte 1/3 del cioccolato e mescolare il rimanente con le mandorle a bastoncino e una bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia. Versare il composto sulla carta da forno e lasciare raffreddare. Sminuzzare le mandorle al cioccolato. Montare la panna con il fissante per panna. Mescolare con cura la seconda bustina di Finesse Aroma alla vaniglia e le mandorle al cioccolato e versare nei bicchieri da dessert. Con uno sbattitore mescolare il budino raffreddato fino a farlo diventare cremoso e versarlo poi nei bicchieri a formare un secondo strato. Cospargere con il cioccolato rimasto (eventualmente riscaldarlo).