



# Budino rapido



SCOPRI  
TUTTE LE  
RICETTE

RICETTA N°8

# BUDINO RAPIDO.

## INGREDIENTI:

3 g di Gelatina in fogli Decorì, 250 g di panna fresca, 100 g di cioccolato fondente al 70%, 70 g di zucchero.

**Per decorare:** panna montata , cioccolato, meringhe

## PREPARAZIONE:

- 1 • Metti a mollo la gelatina in una ciotola con acqua fredda.
- 2 • In un pentolino versa la panna e lo zucchero, mescola e riscalda a fuoco basso fino a portare quasi a bollire. Aggiungi il cioccolato fondente tritato e, fuori dal fuoco, mescola velocemente fino a farlo sciogliere.
- 3 • Unisci anche la gelatina ben strizzata e mescola bene.
- 4 • Filtra con un colino e versa nei bicchieri. Fai raffreddare a temperatura ambiente e poi metti in frigo fino al momento di servire.
- 5 • Prima di portare in tavola decora a piacere con panna montata, cioccolato, meringhe.

