



fiocco di neve alla vaniglia e bourbon di tiziana



Ingredienti

100g di zucchero

1 bacca di vaniglia

350ml di latte fresco

200ml di panna fresca

9g di colla di pesce

1 tuorlo

1 cucchiaino di Bourbon

Per la base:

100g di biscotti McVitie's Original Digestive

50g di gocce di cioccolato fondente

20g di burro non salato

Preparazione

Prima di tutto passare ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, e incidere il baccello di vaniglia a metà togliendo delicatamente i semi.

In un tegame versare il latte, la panna e aggiungere il baccello e i semi.

Mettere a fuoco dolce e, mescolando con una frusta in continuazione per evitare la formazione di grumi, portarlo ad



ebollizione.

Togliere dal fuoco, unire i fogli di gelatina ben strizzati e mescolare ancora un pò.

In una ciotola versare lo zucchero e il tuorlo, amalgamare il Bourbon e unirlo al nostro composto di panna e latte.

Versare il composto in degli stampini per budini bagnati con acqua e lasciarlo riposare per 4 ore in frigo.

Per preparare la base, sbriciolare i biscotti McVitie's Original Digestives aggiungendo il burro e le gocce di cioccolato e impastare fino ad amalgamarli. Creare una pallina e metterla nella pellicola a riposare in frigo.

Trascorso il tempo riprendere i biscotti McVitie's Original Digestives e i budini dal frigo. Fare uno strato di 2 cm con i nostri biscotti e lo adagiarli delicatamente sul budino, poi ricoprirlo con la pellicola; ancora qualche minuto in frigo e poi per qualche istante immergerlo in un contenitore con dell'acqua calda, vi aiuterà a staccarsi prima dello stampino.

Aggiungere dei fiocchi di cioccolato fondente come decorazione.

<http://lacucinadipitichella.blogspot.it/2013/12/fiocco-di-neve-alla-vaniglia-bourbon-e.html>