



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>