

Ingredienti

4 biscotti McVitie’s Original Digestive

4 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

3 pesche gialle medie

200ml di panna fresca da montare

150g di zucchero semolato

3 fogli di colla di pesce

1 ciliegia candita

mini meringhe

mini amaretti

cristalli di zucchero color pesca

cuoricini di zucchero rossi

foglie di ostia verdi

Preparazione

Montare in una ciotola con le frustine elettriche la panna e renderla abbastanza soda.

Conservarla in frigorifero per ora. Tritare con un mixer tritatutto 4 biscotti McVitie’s Original Digestive, molto finemente e per ora lasciarle da parte.

Nel frattempo sbucciare le pesche, tagliarle a cubetti e metterle nel mixer tritatutto riducendole in purea.

Versare la purea in un pentolino e porlo a bagnomaria in un’altro pentolino più grande, a fuoco lento lasciare scaldare.

Mettere la colla di pesce a mollo in una ciotolina con acqua fredda ed una volta che si sarà ammollata, riprenderla, strizzarla

ed aggiungerla nel pentolino assieme alla purea di pesche.

Mescolare il tutto per far amalgamare, aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere completamente.

A fuoco spento, riprendere la panna dal frigorifero ed aggiungerla assieme al trito di biscotti, al composto mescolando bene.

Porre quindi un biscotto sul fondo di ogni stampino in silicone e versarci sopra il composto, ogni biscotto salirà in superficie in modo che una volta pronto, girandolo il biscotto farà da base.

Riporre quindi i budini in freezer anche per tutta la notte, il giorno dopo spostarli tranquillamente in frigorifero, dove potranno essere lasciati fino al momento di gustarli.

Per tirarli fuori dallo stampino basterà capovolgerli e tirare via lo stampino che essendo di silicone verrà via davvero facilmente.

Per le decorazioni ho usato: ciliegia candita-mini meringhe e mini amaretti-cristalli di zucchero color pesca-cuoricini di zucchero rossi-foglie di ostia verdi.

Le decorazioni ovviamente vanno aggiunte una volta che i budini saranno stati tolti dagli stampini.

http://barbapasticcetti.blogspot.it/