


Budino con panettone in vasetto

5 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 busta di Preparato per Budino da
zuccherare gusto vaniglia
50 g zucchero semolato
300 ml latte
200 ml panna
50 ml crema al whisky
200 g panettone tagliato a dadini

Per decorare:

Decorazioni al gusto Cioccolato
PANEANGELI
carambola

- 1 Mescola il contenuto della busta e lo zucchero in un pentolino con il latte aggiunto poco alla volta e ottieni una crema senza grumi. Incorpora la panna e la crema al whisky.
- 2 Fai bollire per 2 minuti a fuoco medio continuando a mescolare, versa il tutto in una terrina, copri con pellicola trasparente e poni in frigorifero per 1 ora.
- 3 Con un frullatore ad immersione, frulla il budino raffreddato e mettilo in una tasca da pasticciere.
- 4 Componi 5 vasetti per confettura, da 125 g, a strati alternando uno strato di panettone ad uno strato di crema.
- 5 Prima di servire decora i vasetti con le decorazioni al gusto cioccolato e la carambola.
- 6 Conserva i vasetti in frigorifero e consumali entro 24 ore.



cameo

Tip from the Test Kitchen

- Non sprecare la dolcezza del Natale!
Utilizzarli come base per dolci al cucchiaio. In questo modo anche se il panettone o il pandoro sono tagliati da qualche giorno, saranno perfetti abbinati ad un budino oppure una ad una crema.

