

Cocktail alla Vaniglia

6 bicchieri di



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Budino da zuccherare gusto vaniglia
- 2 cucchiaini di zucchero
- 12 amaretti sbriciolati
- 125 g frutti di bosco
- 25 g cioccolato fondente

- 1 Prepara il budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Versa il budino tenendo il bicchiere nell'inclinazione desiderata e appoggiarlo su dei canovacci arrotolati disposti su di un vassoio.
- 3 Riempi 6 bicchieri, lasciar raffreddare e ponili in frigorifero per 2 ore.
- 4 Per la decorazione di cioccolato: sciogli il cioccolato a bagnomaria o microonde, con un conetto di carta creare motivi decorativi a piacere su carta da forno e ponili in frigorifero fino all'indurimento. Prima di servire distribuire metà dei frutti di bosco, gli amaretti e livellare la superficie.
- 5 Decora e aggiungi a piacere frutti di bosco restanti e griglia di cioccolato.

*Il consiglio del Pasticciere:

Prima di riempire i bicchieri con il budino è opportuno fare delle prove di altezza con il canovaccio per ottenere una buona inclinazione del bicchiere evitando che fuoriesca il budino.