

Tris di budini

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ecco un'idea sfiziosa per stupire i tuoi ospiti con tre budini diversi: vaniglia aromatizzata allo zafferano, cioccolato con liquore al lampone, pistacchio. Scegli il tuo gusto preferito oppure provali tutti e tre! Prepara un solo gusto e ottieni 12 mini budini oppure prepararli tutti e tre ed ottieni 36 mini budini.

- 1 Prepara il budino alla vaniglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione stemperando lo zafferano nel latte prima di cominciare la cottura.
- 2 Prepara il budino al pistacchio seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 3 Prepara il budino al cioccolato con il latte ed il liquore ai lamponi seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 4 Dopo le tre cotture distribuisci i budini in tre stampi di silicone da 12 porzioni.
- 5 Lascia intiepidire e poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 6 Prepara la crema chantilly con la panna fredda come indicato sulla confezione.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Preparato per Budino Cremoso al gusto Vaniglia
 1 busta di Preparato per Budino Cremoso al Pistacchio
 1 busta di Preparato per Budino Cremoso gusto cioccolato fondente
 1,5 l latte
 1 bustina di zafferano cameo
 25 ml liquore ai lamponi

Per decorare:

0,5 buste di Crema Chantilly PANEANGELI
 200 g panna da montare fredda di frigorifero
 Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI
 frutta fresca
 cameo pistacchi 100 g



cameo

- 7 Sforma i budini sul piatto da portata e decora con la crema chantilly, i pistacchi tritati, le decorazioni al gusto cioccolato e frutta fresca.
- 8 Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.

