

Zuppa inglese con budino in vasetto

circa 8 porzioni



up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 busta di Preparato per Budino da
zuccherare gusto Cioccolato
1 busta di Preparato per Budino da
zuccherare gusto vaniglia
6 cucchiaini di zucchero
1 l latte
250 g mascarpone
200 ml alchermes
200 ml acqua zuccherata
dischetti di pan di spagna o savoiardi
Decorazioni al gusto Cioccolato
PANEANGELI

- 1 Prepara una busta di budino da zuccherare gusto cioccolato e una busta di budino da zuccherare gusto vaniglia con lo zucchero e il latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Versa i budini in due terrine, coprili e lasciali raffreddare in frigorifero.
- 3 Incorpora 125 g mascarpone nel budino al gusto cioccolato e 125 di mascarpone nel budino al gusto vaniglia.
- 4 Mescola l'Alchermes con l'acqua zuccherata.
- 5 Componi i vasetti a strati intervallando i budini con i dischi di pan di spagna (o i savoiardi) inzuppati nella bagna all'Alchermes e poni in frigorifero fino per almeno 2 ore.
- 6 Prima di servire termina i vasetti con dei cubetti di pan di spagna (o pezzetti di savoiardi) inzuppati nella bagna e le decorazioni al gusto cioccolato.
- 7 Conserva i vasetti in frigorifero e consumali entro 24 ore.