

# Budino alla vaniglia

📌 Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaino



## Informazioni Generali



**Preparazione:**  
15 min



**Cottura:**  
5 min



**Dosi per:**  
4 persone



**Costo:**  
Basso



**Difficoltà:**  
Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento



Il budino alla vaniglia è un classico e semplice dolce al cucchiaino, che può essere gustato da solo o con l'aggiunta di panna montata, frutta fresca di stagione, coulis di frutta o salse dolci di vario genere.

Il budino alla vaniglia è preparato con latte, panna, zucchero, uova, vaniglia e gelatina in fogli; prima di essere servito va posto in frigorifero per almeno 4 ore a solidificare e solo dopo si potrà sformare e guarnire a piacere.

## Ingredienti

» Colla di pesce  
9 gr



» Uova  
4 tuorli freschissimi



» Latte  
fresco intero 350 ml



» Vaniglia  
1 bacca



» Panna  
fresca 200 ml



» Zucchero  
100 gr



## Preparazione



Per preparare il budino alla vaniglia cominciate mettendo i fogli di gelatina ad ammorbidire in una ciotola con dell'acqua fredda per 15 minuti (1). Incidete il baccello di vaniglia a metà (2) e prelevatene i semini sempre aiutandovi con il coltello; in un tegame versate il latte e la panna e aggiungete il baccello di vaniglia e i semini; mettete sul fuoco il tegame e portate lentamente gli ingredienti a sfiorare l'ebollizione (3).



Spegnete il fuoco, filtrate il composto in una ciotola per eliminare il baccello ed eventuali residui (4), unite quindi i fogli di gelatina, ben strizzati, e mescolate fino a scioglierli completamente. In una ciotola dai bordi alti, versate i tuorli e lo zucchero; con l'aiuto di una frusta amalgamateli (5) e quindi unite, sempre mescolando, il composto liquido di latte e panna (6). Mettete il composto ottenuto in uno stampo e fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirlo. Quando sarà il momento di sformare il budino, immergete lo stampo per qualche secondo in acqua bollente e poi sformate il budino capovolgendolo su di un piatto da

budino, immergete lo stampo per qualche secondo in acqua bollente e poi sformate il budino capovolgendolo su di un piatto da portata. Decorate il budino alla vaniglia con della frutta fresca e dei ciuffetti di panna montata, oppure con salse dolci o altro di vostro gradimento.

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

## Consiglio

Potete realizzare il budino alla vaniglia in un unico stampo oppure in quattro stampi monoporzione.

## Consigli per gli acquisti



Mini frigo elettrico portatile con doppia funzione caldo / freddo e casa / auto, dotato di connettore per auto da 12 volt. Capacità 17 litri.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)