

BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

Abbiamo scampato il pericolo "fine del mondo".. fortunatamente, non so chi di voi ci credesse o meno, io sto nel mezzo, diciamo che quando non ho la certezza di una cosa io.. sto nel mezzo.. ad esempio non so se gli extraterrestri esistono o meno quindi non posso crederci ma non posso nemmeno non crederci e così anche per tutto il resto, mi attengo ai fatti!

I fatti più concreti su questo famoso 21 dicembre, esponevano una serie di eventi possibili, alcuni già avvenuti, e sinceramente anche se fino ad una settimana fa non ci avevo mai pensato, negli ultimi giorni confesso che un po di ansia ce l'avevo, un po era la mia, un po era trasmessa.. certo non ho fatto scorte alimentari ne mi sono recata in un luogo considerato esente dalla catastrofe, ma qualche sogno a tema e qualche piano mentale me lo sono fatto, in fondo io sono una organizzata e non volevo lasciarmi cogliere impreparata!! Quindi dovesse mai accadere ho già pensato cosa fare.. per il momento però continuo a cucinare e come sempre prediligo in assoluto solamente prodotti di stagione, non ho mai preparato niente coi mandarini li ho sempre mangiati e basta ma questo budino mi è piaciuto moltissimo, mi sono ispirata ad una ricetta di Sadler che a sua volta si era ispirato ad una ricetta di Artusi, loro però hanno usato i limoni!

Questo dolce ha una consistenza leggermente cremosa e molto umida, a mio parere adatto sia per un dopocena che per una merenda.

Oggi in un magnifico negozio vicino casa, mentre attendevo di essere servita, ho notato questo stampino di silicone diviso in tre parti con minuscole forme a stella, a cuore e a rombo, subito ho pensato per il ghiaccio ma poi mi è balenata l'idea di fare delle piccole gelatine da servire con il budino, davvero carinissime!!



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

per 8 budini

2 mandarino

1 limone

80 gr di zucchero

100 gr di farina di mandorle

4 uova

2 cucchiaini di liquore all'arancia

mandorle a lamelle

per le gelatine di mandarino

100 ml di succo di mandarino

2 cucchiaini di zucchero

5 gr di colla di pesce
zucchero a velo
cioccolato fondente



Lavate accuratamente i mandarini e metteteli in una pentola con dell' acqua fredda, quando bolle fate cuocere 5 minuti e poi scolateli, ripetete per altre due volte, alla terza proseguite la cottura per 15 minuti, questo serve per eliminare l'amaro della buccia. Scolateli e lasciateli completamente raffreddare. Tagliate i mandarini in 4 parti e frullateli a crema assieme al succo del limone, unite i tuorli e lo zucchero e continuate a frullare per 4-5 minuti. Infine

unite la farina di mandorle e il liquore. Montate gli albumi a neve fermissima e unite delicatamente al composto di mandarino. Imburrate degli stampini di alluminio monoporzione e versate il composto fino al bordo, cospargete con le lamelle di mandorla e cuocete in forno caldo 180° statico, per circa 15-18 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, spremete due mandarini e ricavate 100 ml di succo, unite 2 cucchiaini di zucchero, in base anche a quanto è dolce il frutto, e scaldate, unite la colla di pesce ben strizzata e versate negli stampini oppure versate in un contenitore in modo che risulti una strato alto circa 1 cm scarso (una volta rassodato potrete tagliare dei cubetti della misura che preferite) mettete a rassodare in freezer.

Servite il budino tiepido o freddo, con alcune gelatine, spolverato di zucchero a velo e con qualche scaglia di cioccolato fondente.



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Morena