

Biancomangiare (2)

Lasciate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce. Nel frattempo sbollentate le mandorle, pelatele e tenetele per qualche minuto sulla piastra del forno caldo; mettetele poco alla volta in un mortaio e pestatele riducendole in polvere. Se durante questa operazione le mandorle dovessero emettere olio, unite mezzo cucchiaino di acqua sufficiente a bloccarlo. Mettete in una terrina il latte, prima bollito con la stecca di vaniglia, e unite le mandorle pestate: lasciate tutto in infusione per 30 minuti, poi filtratelo attraverso un tovagliolo, strizzandolo fino all'ultima goccia. Unitevi lo zucchero e la colla di pesce ben strizzata. Versate il miscuglio in una casseruola portando a ebollizione: levate subito dal fuoco. Ungete uno stampo da budino, versatevi il composto, fate raffreddare e introducete in frigorifero per 2 ore. Al momento di servire immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgetelo in un piatto da portata.

Ingredienti

4 Fogli Colla Di Pesce
300 G Mandorle Dolci
30 G Mandorle Amare
50 Cl Latte
1 Stecca Vaniglia
250 G Zucchero
Per Ungere Lo Stampo:
Burro

Note

Preparazione: 40 minuti.