

# Budino Di Pesche (4)

Mettere la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. Versare il latte in 1 casseruola, unire lo zucchero e, sempre mescolando, farlo sciogliere. Unire la colla di pesce e riamalgamare il tutto. Filtrare la preparazione. Sbucciare e tagliare a pezzetti le pesche e unirle al composto insieme con la panna. Frullare la preparazione e disporla in 1 stampo da budino. Mettere in frigo per 3 ore. Quando il composto si sar? solidificato, sformarlo su 1 piatto da portata e decorare con lamponi e menta.

## Ingredienti

4 Pesche  
20 Cl Latte  
10 Cl Panna  
100 G Zucchero  
15 G Colla Di Pesce  
Menta Fresca  
10 Lamponi

## Note

Preparazione: 60 minuti.