

DOLCE di CIOCCOLATO DELLA MAMMA di Morgane

Ricetta superfacile e veloce

È il dolce che mi faceva la mamma quando ero piccolina (e non soltanto!). Di solito lo preparo la sera precedente il giorno di festa, in modo che gli ingredienti abbiano il tempo di armonizzarsi fra loro. Non me ne vogliono i cuochi veri: è semplicemente una ricetta del cuore!

Tempo di preparazione compresa la cottura: mezz'ora + il riposo in frigorifero.

INGREDIENTI per 8 porzioni con triplo strato di biscotti:

Savoardi: *un pacco*.

Budino al cioccolato fondente (o la tipologia preferita): *due buste*.

Latte (senza lattosio, nel mio caso): *1 lt*.

Caffè non zuccherato allungato con acqua tiepida (oppure orzo, se il caffè non piace).

PROCEDIMENTO:

Preparare il caffè e versarlo in una fondina.

Far bollire il latte in una casseruola antiaderente insieme al cacao e seguire le istruzioni riportate sulla busta del preparato (oppure, realizzate il budino secondo la vostra tradizione e abilità!).

Intingere una prima parte dei savoiardi nel caffè senza inzupparli eccessivamente. Disporli affiancati sul fondo della teglia per creare uno strato compatto.

Quando il budino è della giusta consistenza, sodo ma non rappreso, toglierlo dal fuoco e versarne quanto basta a ricoprire i savoiardi precedentemente sistemati nel recipiente.

Disporre una seconda fila di savoiardi imbevuti e ricoprirli con un nuovo strato di budino (procedere in fretta, mescolando spesso il budino affinché non faccia grumi, nel raffreddarsi); poi, una terza fila. Ultimare con uno strato generoso di budino ben livellato.

Lasciar riposare il dolce e, quando risulta a temperatura ambiente, riporlo in frigorifero per alcune ore.

Prima di portarlo in tavola, guarnire con decorazioni di zucchero, scaglette di cocco o frutta secca. E le candeline!

Opzione: si possono alternare strati di diverso tipo di budino (cioccolato-vaniglia o cioccolato-pistacchio) in base alle preferenze.

Servire con un buon moscato. Personalmente, bevo volentieri anche una tisana.

Buon appetito!

Morgane

PS: le foto della ricetta nel mio post DOLCE FREEBIE a questo link:
<https://www.instagram.com/morganesworlds/>