

# Budino di panettone

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



## Informazioni Generali



Preparazione:  
20 min



Cottura:  
40 min



Dosi per:  
8 persone



Costo:  
Basso



Difficoltà:  
Bassa

Nota Aggiuntiva: Più un'ora per il rassodamento in frigorifero



Avete ancora nella vostra dispensa il panettone di Natale? Non buttatelo via, ma utilizzatelo per preparare un buon budino di panettone.

Il vostro panettone ritornerà a nuova vita; sarà ancora più invitante, soprattutto se servito accompagnato da una deliziosa crema al cioccolato e da candidi ciuffetti di panna montata!

Preparare il budino di panettone è facile: il panettone a pezzi, bagnato con marsala e rum, viene amalgamato ad una pastella di latte, uova e zucchero, quindi va cotto a bagnomaria in forno.

Il budino di panettone è un dolce al cucchiaio cremoso e avvolgente: se siete amanti del dolce natalizio per eccellenza, amerete anche questo budino!

## Ingredienti

### » Burro

q.b. per imbrattare lo stampo



### » Panettone

300 gr



### » Cannella

in polvere la punta di un cucchiaino



### » Rum

20 ml



### » Latte

800 ml



### » Uova

4 medie



### » Limoni

la buccia grattugiata di 1



### » Vanillina

1 bustina



### » Marsala

20 ml



### » Zucchero

120 gr



## per decorare

### » Cacao in polvere

amaro q.b.



### » Uvetta

20 gr



### » Cioccolato

fondente 100 gr



### » Zucchero

a velo a piacere



### » Panna

fresca da montare 100 ml



## Preparazione



Per preparare il budino di panettone, tagliate il panettone a fette sottili (1) e mettetelo in una ciotola quindi irroratelo con un bicchierino di rum (2) e uno di marsala (3).



Lasciate riposare al fresco per almeno un quarto d'ora, avendo l'accortezza di coprire la ciotola con della pellicola trasparente (4). Intanto preparate il budino: fate bollire il latte in una casseruola, aggiungeteci la punta di un cucchiaino di cannella in polvere (5) e la scorza grattugiata del limone (6).



Spegnete il fuoco e filtrate il latte con un colino, in modo da separare la buccia di limone dal liquido (7), e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo, dividete i tuorli dagli albumi e sbattete i tuorli con metà dello zucchero (8) fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso, che incorporerete al latte ormai tiepido (9).



Aggiungete il panettone imbibito, che spezzetterete con le mani (10) e mescolate il tutto. Montate gli albumi con il restante zucchero: gli albumi devono risultare ben lucidi, morbidi e cremosi, non troppo fermi (11). Uniteli al composto di panettone, tuorli e latte (12).



Imburrate bene uno stampo per budino della capacità di circa 2,5 lt (diametro inferiore 11 cm; diametro superiore 20 cm; altezza 10 cm) e posizionatelo in una teglia più grande perchè dovrà cuocere a bagnomaria (13). Versate il composto nello stampo e riempite la teglia più grande, per 3/4 della sua altezza con acqua bollente (14), quindi infornate il tutto in forno statico preriscaldato a 200 gradi per 40 minuti. Quando il budino di panettone sarà ben dorato e si sarà staccato dallo stampo (15) estraetelo dal forno, lasciatelo raffreddare e sformatelo al centro di un piatto da portata.



Preparate una salsa di cioccolato per la decorazione sciogliendo a bagnomaria il cioccolato fondente assieme a 50 ml di panna (16); montate la restante panna zuccherandola a piacere. Decorate il budino di panettone con la salsa di cioccolato, ridefinendo i contorni (17) e con dei fiocchetti di panna montata (18).



Infine posizionate qua e là dei chicchi di uva passa (19) e spolverizzate il budino con del cacao amaro in polvere (20). Ecco pronto il vostro budino di panettone, potete aggiungere come tocco finale delle decorazioni già pronte di cioccolato (21): prima di servirlo lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora!

## **Conservazione**

Conservate il budino di panettone in frigorifero coperto da pellicola per 3-4 giorni. Si sconsiglia la congelazione.

## **Consiglio**

Se avete intenzione di preparare il budino di panettone per dei bambini, non utilizzate il rum e il marsala, ma sbriciolate direttamente il panettone nel latte tiepido (per questa operazione potete utilizzare anche le lame di un mixer).

## **Curiosità**

A proposito degli avanzi di panettone: c'è un'usanza milanese che prevede che le famiglie, dopo le feste di Natale, conservino un panettone per mangiarlo il giorno di San Biagio (3 febbraio), protettore della gola. Secondo la tradizione, il panettone deve essere mangiato la stessa mattina, a digiuno, in modo da risultare come un benefico balsamo per la gola, e quindi proteggerla.

