

Budino clementine e cioccolato

Senza glutine



Ingredienti

Per il budino

4-5 Clementine

40 gr amido di mais #

40 gr Zucchero a velo #

10 gr agar agar in polvere #

1 l bevanda vegetale (latte di riso o simile)

Olio di mais o di semi per lo stampo

Per la copertura

60 gr Cioccolato fondente in riccioli, o scorze o grattugiato #

cacao amaro #

Procedimento

Versate l'amido di mais in un pentolino e stemperatelo con un goccio del latte di mandorle. Incorporate a filo il resto del latte di mandorle, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, poi unite l'agar agar e lo zucchero a velo. Portate a ebollizione e proseguite per un paio di minuti, mescolando costantemente. Levate dal fuoco e versate subito il composto in uno stampo da pane in cassetta da 20x10x10 cm, oppure in uno stampo da plumcake (vedi box accanto), già unto con l'olio. Lasciatelo intiepidire. Pelate al vivo le clementine, tenendole intere. Di seguito inseritele nello stampo, una dopo l'altra, in modo che siano attaccate e che tocchino i lati più corti dello stampo. Se necessario potete dividere una clementina in due semisfere per ottenere questo risultato. Trasferite il budino in frigorifero e lasciatelo raffreddare e rassodare almeno per tutta la notte. Sformate il budino su un piatto da portata e con un colino fine spolverizzatelo in modo uniforme con il cacao, quindi cospargete la superficie con il cioccolato fondente. Servite il dolce tagliandolo delicatamente a fette alte almeno un centimetro.

Ricetta dal web