

Budino di yogurt alla vaniglia e caffè. Da un'alga...una rosa



Buondì ragazzi, Ferragosto è passato e con lui anche l'estate mi sembra volata via!
A proposito, che avete fatto di bello?

Io niente di particolare, non amo troppo il caos di questa giornata quindi niente mare, niente terme, niente gita fuor porta, ma una "tranquilla" (si fa per dire!) giornata in casa, passata in cucina tra marmellata di susine, bottino di sabato e di cui a breve posterò al ricetta, e sperimentazioni varie con un "giochino" nuovo mentre la città era (e lo è tutt'ora) un brulicare di gente impazzita per il Palio dell'Assunta che si correrà stasera in Piazza del Campo.

Ma vi dicevo del mio "giochino"...vi avviso, è cosa lunga!

La prima tentazione è stata da Zebretta, poi di nuovo oltremare e infine, in un'incursione al NaturaSì indovinate un po' in cosa mi sono "involontariamente" imbattuta? In un bel vasetto di agar-agar in polvere...quando si dice il caso...chi l'avrebbe mai immaginato hihihih!!!!

E dire che usarlo sembrava un gioco da ragazzi!

Primo inghippo: come lo doso?

E qui, dove non è arrivata la bilancia sono venuti in soccorso i misurini IKEA, comprati una vita fa e mai usati!

Finalmente il più piccolo ha trovato la sua funzione stabile e definitiva!

Secondo punto: come lo aggiungo?

E che ci vuole: lo sciogli, lo versi, dai una mescolatina e il gioco è fatto...direte voi!

Eh sì ehhhhhhhh! O sono particolarmente imbranata io (e ammetto pure che LO SONO!) o non è poi così facile come sembra, almeno non senza averci preso prima un po' di confidenza.

Al primo esperimento mi son dimenticata di bollire l'agar. Risultato: yogurt con annesso agar liquido che non si sarebbe sciolto neanche da qui a tre anni e mezzo...na ciofecca!

Seconda prova: mi ricordo di bollire l'agar ma fuuuuuuuurba, prendo una tazzina da caffè per metterlo in microonde.

Risultato: ogni due secondi rischiava di strabordare di fuori fino a che...l'ha fatto!

Prendere una tazza più grande no eh?

Perchè semplificarci la vita quando la si può avere spericolata come Vasco Rossi!

E così pure il forno m'è toccato pulire!

Terza prova: risolto il problema "bollitura", verso l'agar nello yogurt e secondo voi con cosa mescolo, con una frusta?

Ma no di certo!

CUCCHIAINO!

E cosa vuoi che le abbiano inventate a fare le fruste!

Come la freccia delle auto, mai nessuno che la metta quando serve.

Ecco, io faccio lo stesso con la frusta.

Risultato di cotanto sbattimento di cucchiaino: un budino di yogurt che non sarebbe stato affatto male se in bocca non fosse toccato avere a che fare con qualche pezzetto (qualche parecchio!) di agar plastico! Ciofecca due...la vendetta!

Ma siccome chi la dura la vince e io **DURA** sono, alla fine il mio sistemino per ragionare a quattr'occhi con mr agar l'ho finalmente trovato.

1. intanto mi sono convertita all'uso della frusta;
2. intanto ho deciso che è meglio un pentolino grosso esagerato quanto vuoi ma sul fornello piuttosto che la tazza in micro;
3. la qt di liquido non deve essere troppa ma neanche troppo poca, in modo che l'agar bollente risulti bello fluido e non viscoso;
4. lo incorporo a filo mescolando, nello yogurt portato a temperatura ambiente, in modo da eviatare uno shock termico troppo brusco.

Non so se sia il sistema più corretto però finora è quello che mi ha permesso di ottenere un budino denso e cremoso al punto giusto, sano e leggero, sempre diverso, senza intrusi indesiderati, velocissimo da preparare (anche meno di un'oretta di frigo per le mono porzioni ed è pronto) e che si sforma a meraviglia.

Io me lo gusterò stasera guardando il Palio in TV e voi?

Ah...dimenticavo!

Siccome nel mezzo di tutto questo po' po' di prove ho fatto qualche ricerchina in rete, ho trovato questo esperimento molto interessante.

Se vi va di darci un'occhiata...



BUDINO di YOGURT VANIGLIA e CAFFE'

Print

Prep time

1 h

Cook time

15 mins

Total time

1 h 15 mins

Per 6 persone

Author: Federica

Recipe type: Dessert

Serves: 6

Ingredienti

- – per il budino al caffè

- 250 gr di yogurt intero bianco cremoso
- zucchero q.b.
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di agar-agar (1 gr)
- circa $\frac{1}{2}$ tazzina da caffè di acqua
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- – per il budino alla vaniglia
- 250 gr di yogurt intero bianco cremoso
- zucchero q.b.
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di agar-agar (1gr)
- circa $\frac{1}{2}$ tazzina da caffè di acqua
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida

Procedimento

1. Per il budino al caffè: zuccherare lo yogurt a piacere, aggiungere il caffè solubile e mescolare bene.
2. Sciogliere l'agar nell'acqua e lasciar bollire a fuoco basso per 3-4 minuti.
3. Spegnerne il fuoco, far riposare un mezzo minuto mescolando, poi versare a filo nello yogurt al caffè, mescolando rapidamente con una frusta.
4. Versare subito negli stampini riempiendoli a metà e tenere da parte.
5. Preparare ora il budino alla vaniglia.
6. Zuccherare lo yogurt, aggiungere anche la vaniglia liquida e mescolare.
7. Sciogliere l'agar come sopra, aggiungerlo a filo nello yogurt alla vaniglia, mescolando velocemente con la frusta, e versare negli stampini sopra la parte al caffè, che nel frattempo avrà cominciato a solidificare.
8. Trasferire il tutto in frigo e una volta ben solidificato (ci vorrà un'oretta) sformare i budini su un piattino da dessert, decorare a piacere con chicchi di caffè al cioccolato (che acciderbola mi sono ricordata troppo tardi!) e servire.

Note

E' importante che lo yogurt sia a temperatura ambiente.



Aggiungo questa ricetta lampo alla freschissima raccolta di Menta & Cioccolato



Grazie a tutti per la vostra pazienza, ne avete davvero tanta se siete riusciti a reggermi senza crollare fino alla fine di questo post-odissea...tutto per un budino di yogurt!!!

Un bacione e alla prossima ^__^