



500 g di lamponi  
50 g di miele  
1/2 bicchiere d'acqua  
100 g di savoiardi  
vino bianco o moscato giallo secco

Per la crema pasticcera:

4 tuorli d'uovo  
100 g di zucchero  
2 cucchiaini di farina

Mettere a marinare in una ciotola i lamponi con il miele e 1/2 bicchiere d'acqua. Inumidite uno stampo da budino a pareti alte. Inzuppate i savoiardi nel vino bianco o in un moscato giallo secco e foderate pareti e fondo dello stampo.

Preparare una crema pasticcera sbattendo 4 tuorli d'uovo con 100 g di zucchero, incorporando due cucchiaini di farina e mescolando fino a quando la crema non addensa. Nello stampo versate a strati la crema e i lamponi terminando con la crema e ponendo poi in frigorifero.

