

DOLCI E DESSERT

Bavarese ai frutti

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Mela	1
Pera	1
Arancia	1
Tofu	400 g
Tahin	3 cucchiaini
Agar agar in barre	15 g
Malto di mais	6 cucchiaini
Vaniglia in polvere	2 cucchiaini
Marmellata di mirtillo	1 cucchiaino
Sale	1 pizzichino
Maizena	2 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Mettete a bagno l'agar agar in un litro d'acqua per circa mezz'ora. Nel frattempo sbucciate la mela e la pera, tagliatele a spicchi e fatele cuocere per qualche minuto in acqua leggermente salata.
- 2 Scolate il tutto e tagliate l'arancia in 8 spicchi, frullate il tofu e il tahin con mezzo bicchiere di acqua tiepida (prima di frullare il tofu è meglio scottarlo per 10 minuti a fiamma bassa).
- 3 Fate cuocere l'agar agar col malto e il sale per circa 15 minuti. Dividete questi ingredienti - in parti uguali - in due pentole diverse: in una aggiungete la vaniglia, nell'altra il mirtillo.
- 4 Disponete gli spicchi d'arancia in uno stampo e versatevi gli ingredienti alla vaniglia.
- 5 Conservate al caldo gli ingredienti col mirtillo e versateli nello stampo quando quelli alla vaniglia si sono raffreddati completamente. Quando il tutto è addensato togliete il dolce dallo stampo e servite freddo.