

DOLCI E DESSERT

Bavarese ai marroni

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	4
Zucchero	4 cucchiaini
Fecola di patate	1 cucchiaino
Colla di pesce	4 fogli
Marroni sbriciolati	200 g
Marroni interi	6
Olio di mandorle	
Latte	30 cl
Panna	500 g

■ Preparazione

- 1 Ponete in una casseruola i tuorli, unite lo zucchero e lavorate con una frusta fino a quando sono gonfi e bianchi. Unite la fecola e il latte caldo, poco alla volta.
- 2 Cuocete la crema a bagnomaria (non deve bollire), mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno.
- 3 Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e aggiungetela, fuori dal fuoco, alla crema sbattendo con una frusta. Lasciate raffreddare la crema mescolando di tanto in tanto.
- 4 Unite i marroni sbriciolati e incorporatevi metà della panna che avrete montato. Ungete con l'olio di mandorle uno stampo da bavarese, versatevi il composto e ponete in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore.
- 5 Sformate la bavarese e decoratela con la rimanente panna montata fatta scendere a ciuffetti e i marroni interi.