

## DOLCI E DESSERT

## Bavarese al cioccolato

DOSI

8 persone

## ■ Ingredienti per 8 persone

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Glassa al cioccolato (v. ricetta) | 100 g |
|-----------------------------------|-------|

## PER LA CREMA

|               |   |
|---------------|---|
| Tuorli d'uovo | 4 |
|---------------|---|

|       |       |
|-------|-------|
| Latte | 30 cl |
|-------|-------|

|          |          |
|----------|----------|
| Vaniglia | 1 stecca |
|----------|----------|

|                |         |
|----------------|---------|
| Colla di pesce | 4 fogli |
|----------------|---------|

|          |       |
|----------|-------|
| Zucchero | 150 g |
|----------|-------|

|       |       |
|-------|-------|
| Panna | 30 cl |
|-------|-------|

## ■ Preparazione

- 1 Preparete una crema inglese con i tuorli, 120 g di zucchero e il latte aromatizzato con la stecca di vaniglia.
- 2 Fate sciogliere, nella crema ancora calda, la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata e lasciate raffreddare.
- 3 In una ciotola montate la panna con i rimanenti 30 g di zucchero, quindi incorporatela alla crema quando è fredda ma non si è ancora addensata.
- 4 Distribuite 1/3 di questa crema in 8 stampini individuali della capacità di 10 cl ciascuno.
- 5 In una terrina mescolate il resto della crema con 80 g di glassa al cioccolato liquida e quasi fredda, quindi mettetela in una tasca da pasticciere e, con lo stesso procedimento usato nella ricetta 'Bavarese alla vaniglia e al caffè', formate un 'cuore' di crema al cioccolato all'interno della crema alla vaniglia.
- 6 Fate raffreddare le bavaresi, quindi sformatele, guarnitele con fili di glassa al cioccolato fluida fatta uscire da una tasca di tela con bocchetta liscia e molto piccola e servite.