

DOLCI E DESSERT

Bavarese al pistacchio

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Pistacchi sgusciati	600 g
Sale	1 pizzico
Zucchero a velo	30 g
Glassa al cioccolato (v. ricetta)	
Rum	2 cl
Pistacchi tritati per guarnire	

PER LA CREMA

Tuorli d'uovo	3
Zucchero	60 g
Latte	25 cl
Colla di pesce	4 fogli
Panna montata	25 cl

■ Preparazione

- 1 Prepare un croccante con i pistacchi, lo zucchero a velo e il sale e, quando è ben freddo, tritatelo finemente.
- 2 Prepare una crema inglese con i tuorli, lo zucchero e il latte e, fintanto che è calda, scioglietevi la colla di pesce ammollata e strizzata. Lasciate raffreddare e incorporatevi la panna montata.
- 3 Dividete la crema in due parti, a una incorporate la glassa al cioccolato sciolta e il rum, all'altra il croccante di pistacchi.
- 4 Suddividete le due creme in 6 stampini individuali della capacità di circa 10 cl ciascuno, mettendo per prima quella al cioccolato.
- 5 Fate raffreddare le bavaresi in frigorifero, quindi sformatele e guarnitele con i pistacchi tritati.