

DOLCI E DESSERT

Bavarese all'arancia

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Arance	3
Latte intero condensato non zuccherato	1 scatola
Zucchero	100 g
Arancia candita	8 fettine
Colla di pesce	3 fogli

■ Preparazione

- 1 Mettete a bagno i fogli di colla di pesce nell'acqua fredda. Grattugiate la buccia di due arance. Spremete le tre arance e versate il succo in una pentola.
- 2 Aggiungete lo zucchero e la buccia grattugiata, ponete sul fuoco e fate ridurre della metà.
- 3 Sgocciolate i fogli di colla di pesce, strizzateli e incorporateli uno per volta allo sciroppo d'arancia caldo mescolando con cura.
- 4 Versate il latte condensato in una terrina e montatelo con la frusta fino a ottenere una crema soda. Diluitela con il succo d'arancia e mescolate bene.
- 5 Scegliete uno stampo a bordi alti, decorate il fondo con un giro di fettine d'arancia candite, versate la preparazione nel recipiente. Mettete in frigorifero per almeno 4 ore, sformate.