

DOLCI E DESSERT

Bavarese alla vaniglia con salsa di fragole

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Latte	500 g
Zucchero	250 g
Tuorli d'uovo	6
Crema di latte freschissima	300 g
Gelatina in fogli	15 g
Vaniglia	1 baccello

PER LA SALSA

Fragole molto mature	300 g
Zucchero	3 cucchiaini
Cordial Campari	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Fate scaldare il latte con il baccello di vaniglia diviso in 2 longitudinalmente.
- 2 Mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli fino a quando il composto sarà diventato biancastro, diluitelo con il latte caldo, versato a filo, quindi rovesciate la crema nella casseruola dove ha bollito il latte e mettetela sul fuoco debolissimo.
- 3 Mescolate continuamente e proseguite la cottura fino a quando la crema formerà un velo sul cucchiaio di legno facendo attenzione che non arrivi all'ebollizione.
- 4 Ritiratela dal fuoco, scartate la vaniglia e diluitevi la gelatina scolata dall'acqua e strizzata. Lasciate intiepidire la crema e, intanto montate la panna a neve ben ferma.
- 5 Unitela alla crema quando questa è fredda e mescolate i 2 ingredienti delicatamente con un movimento dall'alto in basso.
- 6 Trasferite il composto in uno stampo scanalato bagnato di acqua fredda, paregiate la superficie, premendo un poco perché non restino bolle d'aria quindi sigillate lo stampo con pellicola trasparente e mettetelo in frigo per almeno 4 ore.

- 7 Per la salsa, lavate rapidamente le fragole con acqua ghiacciata e allargatele su un doppio foglio di carta da cucina.
- 8 Mondatele dal gambo e frullatele con lo zucchero e con il liquore, lasciandone da parte qualcuna per la decorazione.
- 9 Al momento di servire la bavarese, immergete lo stampo per pochi secondi in acqua bollente, asciugatelo e rovesciatelo sul piatto da portata.
- 10 Sgocciolate sopra un paio di cucchiaini di salsa di fragole e versate il resto in una salsiera. Decorate con le fragole tagliate a spicchietti.