

DOLCI E DESSERT

Bavarese alle prugne

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta genovese	
Crema inglese	
Prugne snocciolate	400 g
Panna montata	400 g
Vino rosso	100 cl
Brandy	1 bicchiere
Colla di pesce	2 fogli

Preparazione

- 1 Prepare la pasta genovese . Mettete a bagno i fogli di colla di pesce nell'acqua fredda. Lasciate le prugne immerse nel vino rosso per circa 20 minuti.
- 2 Stendete a disco la pasta genovese e adagiatela sul fondo di uno stampo di porcellana o in una pirofila facendola risalire anche sul bordo. Sgocciolate le prugne e mettetene 5 o 6 a bagno nel bicchiere di brandy.
- 3 Distribuite parte di quelle che restano sul fondo dello stampo e parte allineatele in piedi lungo la circonferenza del bordo. Prepare la crema inglese.
- 4 Versatela in una ciotola. Sgocciolate i fogli di colla di pesce, strizzateli e fateli sciogliere nella crema. Lasciatela raffreddare e poi con grande delicatezza incorporatevi la panna montata.
- 5 Versate il composto nello stampo facendo attenzione a non spostare le prugne. Mettete il recipiente in frigorifero per almeno 2 ore. Sformate la bavarese sul piatto da dolci poco prima di servirla. Decoratela con le prugne ben sgocciolate.