

DOLCI E DESSERT

Bavarese con la macedonia

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Bavarese alla vaniglia (v. ricetta)	1/2
Frutti freschi (pesche, kiwi, pere)	600 g
Sciroppo di zucchero (20 gradi)	6 cl
Rum scuro	2 cl
Maraschino	2 cl
Panna montata	10 cl
Zucchero	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Prepare la crema base della bavarese alla vaniglia seguendo le indicazioni della ricetta 'Bavarese alla vaniglia', ma dimezzate tutti gli ingredienti e usate solo due fogli di colla di pesce.
- 2 Pulite e sbucciate i frutti e tagliateli a fettine, quindi poneteli in una terrina e bagnateli con lo sciroppo di zucchero e i due liquori. Fate insaporire per circa mezz'ora.
- 3 Suddividete metà della crema in coppe individuali, mettetevi sopra la macedonia e coprite con la crema rimasta.
- 4 Guarnite ogni coppa con la panna montata dolcificata con lo zucchero e, a piacere, con pezzi di frutta fresca e foglioline di cioccolato.