

DOLCI E DESSERT

Bavarese delicata

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Colla di pesce	4 fogli
Latte	50 cl
Essenza di vaniglia	1 fialetta
Zucchero	200 g
Uova	7
Kirsch	
Burro	120 g
Panna	300 g
Biscotti savoiardi	12

■ Preparazione

- 1 Lasciate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e fate scaldare il latte con la vaniglia e lo zucchero.
- 2 Mettete i tuorli in una terrina: sbatteteli con un cucchiaino di legno, quindi versateli sopra, poco alla volta, il latte profumato alla vaniglia.
- 3 Mescolate rapidamente ed aggiungete un bicchierino di kirsch, rimestando ancora. Ponete il composto sul fuoco in una casseruola e fatelo scaldare finché non accenna a bollire.
- 4 Toglietelo allora immediatamente dalla fiamma, incorporate la colla di pesce ben strizzata e il burro, rimestando ora con una piccola frusta per far sciogliere e amalgamare bene gli ingredienti.
- 5 Lasciate quindi riposare la crema e nel frattempo montate la panna; quando la crema sarà ben fredda, incorporatevi la panna, mescolando adagio adagio con un cucchiaino di legno.
- 6 Rovesciate il composto in uno stampo dalle pareti lisce, pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaino e coprite con uno strato di savoiardi inumiditi di Kirsch e disposti a raggiera.

7

Introducete in frigorifero per 3 ore, quindi estraete lo stampo, immergetelo per un attimo in acqua bollente (per far meglio scivolare fuori il dolce), asciugatelo e capovolgete la bavarese su un piatto di servizio, portandola subito in tavola.