

DOLCI E DESSERT

Bavarese di mandarino e panpepato

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Succo di mandarino filtrato	500 g
Mandarini (scorza)	4
Zucchero	200 g
Tuorli d'uovo	4
Colla di pesce	20 g
Panpepato (o panforte)	200 g
Crema di latte fresca	500 g

Preparazione

- 1 Scaldate il succo di mandarino con le scorze dei frutti prima lavate e mondate dalla parte bianca. Mettete ad ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
- 2 Mettete i tuorli d'uovo in una terrina e lavorateli con lo zucchero fino a quando il composto sarà diventato gonfio e biancastro.
- 3 Continuando a mescolare, unitevi la metà del succo ancora caldo quindi versate il composto nella casseruola con il resto del succo.
- 4 Mettete la casseruola sul fuoco dolcissimo (o, meglio ancora, a bagnomaria) e, senza mai smettere di mescolare, proseguite la cottura fino a quando la crema 'vela' il cucchiaino di legno, facendo attenzione che non alzi mai il bollore.
- 5 Ritirate la casseruola dal fuoco, scartate le scorze di mandarino e unitevi la colla di pesce ben scolata dall'acqua.
- 6 Mentre la crema si raffredda, montate la panna con la frusta elettrica e tagliuzzate finemente, usando il tagliere e un coltellone, il panpepato (o il panforte).
- 7 Unite quest'ultimo alla crema quasi fredda e amalgamatevi delicatamente anche la panna con un movimento dall'alto in basso e viceversa.
- 8 Versate la bavarese in uno stampo adatto, sigillatela con pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per qualche ora per farla solidificare.

- 9 Poco prima di andare a tavola, tuffate per un attimo lo stampo nell'acqua bollente, appoggiatevi sopra un piatto capovolto e, tenendo stretti piatto e stampo, capovolgeteli contemporaneamente.
- 10 Decorate il bordo del piatto con spicchi di mandarino pelati a vivo e con ciuffetti di panna e tenetelo in frigorifero fino al momento di servirlo.