

DOLCI E DESSERT

Bavarese di marrons glacés

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Latte	25 cl
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	120 g
Fecola di patate	1 cucchiaio
Colla di pesce	4 fogli
Panna	50 cl
Marrons glacés a pezzi	200 g
Olio d'oliva	

PER GUARNIRE

Marrons glacés interi	alcuni
-----------------------	--------

■ Preparazione

- 1 Fate scaldare il latte, poi toglietelo dal fuoco. Mettete in una casseruola i quattro tuorli con lo zucchero e sbatteteli fino a che saranno gonfi e spumosi; unitevi quindi la fecola, mescolando bene, poi diluite lentamente con il latte caldo.
- 2 Ora ponete al fuoco, a bagnomaria, il recipiente e fate cuocere il composto sempre mescolando e tenendo a fiamma bassa, fino a quando inizierà ad addensarsi, velando il cucchiaio.
- 3 Togliete la crema dal fuoco e unitevi la colla di pesce, che nel frattempo avrete messo ad ammorbidire in acqua fredda e avrete ben strizzata, mescolando fino a che si sarà completamente sciolta con il solo calore della crema; fatela quindi raffreddare.
- 4 Intanto montate densamente la panna e frantumate ulteriormente i pezzi di marroni. Quando la crema sarà fredda, unitevi prima i marroni e poi 2/3 della panna, mescolando con delicatezza.
- 5 Ungete di olio inodore uno stampo da bavarese, versatevi il composto e mettete in freezer per circa due ore.

6

Immergete la forma in una terrina di acqua calda (ciò faciliterà l'estrazione del dolce) capovolgete la bavarese su un piatto di servizio: decoratela con i marrons glacés interi e con decorazioni fatte con la restante panna.