

DOLCI E DESSERT

Bavarese moresco

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	4
Zucchero	100 g
Latte	1 bicchiere
Caffè ristretto	2 tazzine
Vaniglina	1 bustina
Cioccolato fondente grattugiato	100 g
Latte	2 cucchiari
Panna da montare	600 g
Brandy	2 cucchiari
Gelatina in fogli	20 g
Noce di cocco fresca	1

PER GUARNIRE

Riccioli di cioccolato

■ Preparazione

- 1 Mettete a bagno in acqua fredda 10 g di gelatina. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte, mescolando in continuazione, poi tenetelo da parte.
- 2 Mettete i tuorli in una casseruola con i 100 g di zucchero e lavorateli a spuma con un cucchiaino di legno, incorporatevi il latte a filo e, sempre mescolando, trasferite la casseruola sul fuoco e fate addensare la crema senza farla bollire.
- 3 Toglietela dal fuoco e incorporate i fogli di gelatina strizzati. Mescolate, poi dividete la crema in 2 parti trasferendone metà in una terrina. A una di esse amalgamate il cioccolato fuso e all'altra il caffè ristretto.
- 4 Montate 300 g di panna con la vaniglina e unitela al composto di caffè mescolando dall'alto verso il basso per non smontarlo.
- 5 Versate la crema in uno stampo da budino con foro centrale leggermente inumidito, mettete in frigo a solidificare per alcune ore.

- 6 Mettete a bagno gli altri 2 fogli di gelatina, montate la panna tenuta da parte e unitela al composto di cioccolato.
- 7 Incorporate la gelatina strizzata e fate sciogliere in una piccola casseruola a bagnomaria con il brandy. Togliete lo stampo dal frigo e versatevi dentro il composto alla panna e cioccolato.
- 8 Mettete in frigo per 8 ore prima di sformarlo e di decorarlo con riccioli di cioccolato e di cocco.