

DOLCI E DESSERT

Bavarese orange

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Liquore all'arancia	2 cl
Glassa al cioccolato (v. ricetta)	
Panna	2 cucchiari
PER LA CREMA	
Tuorli d'uovo	3
Zucchero	50 g
Arancia (succo e scorza grattugiata)	1
Panna montata	25 cl
Colla di pesce	4 fogli
Latte	25 cl
PER IL CROCCANTE	
Mandorle tritate	50 g
Zucchero	80 g

■ Preparazione

- 1 Mescolate in una casseruola i tuorli, lo zucchero, la scorza e il succo dell'arancia, unite il latte bollente e cuocete la crema fino a farla addensare.
- 2 Toglietela dal fuoco, scioglietevi la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata e lasciate raffreddare.
- 3 Preparete il croccante facendo sciogliere lo zucchero in una padella e mescolandovi poi le mandorle tritate. Quando è freddo tritatelo finemente ed unitelo alla crema insieme al liquore all'arancia.
- 4 Incorporate anche la panna montata e distribuite la crema in 6 stampini da porzione della capacità di 12 cl ciascuno.
- 5 Quando le bavaresi sono ben fredde, sformatele e servitele accompagnandole con salsa al cioccolato ottenuta facendo sciogliere, in una casseruola, la glassa al cioccolato insieme alla panna.