

DOLCI E DESSERT

Bavarese speziata con salsa zabaglione

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA BAVARESE

Latte	20 cl
Tuorli d'uovo	2
Zucchero	60 g
Colla di pesce	2 fogli
Panna montata zuccherata	200 g
Cannella	1 stecca
Chiodi di garofano	3
Pepe nero	3 grani
Papavero	6 semi
Ginepro	3 bacche
Olio di mandorle	

PER LO ZABAGLIONE

Vin santo	1/2 bicchiere
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	50 g
Sale	1 pizzico
Zafferano	1 bustina
Pistilli di zafferano	

■ Preparazione

- 1 Fate bollire il latte, toglietelo dal fuoco, unite tutte le spezie e lasciatele in infusione, per almeno un'ora. Montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete il latte filtrato, mescolando con una spatola di legno.
- 2 Mettete sul fuoco e fate addensare mescolando. Fuori dal fuoco, aggiungete la colla di pesce, ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata. Mescolate bene e passate tutto attraverso un colino.

- 3 Rimettete sul fuoco e appena la crema riprende il bollore incorporate la panna montata. Inumidite con l'olio di mandorle uno stampo da bavarese, versatevi il composto e mettete in frigo per 12 ore.
- 4 Preparate lo zabaglione: portate a ebollizione il vin santo, scioglietevi lo zafferano, e versate il miscuglio in un recipiente in cui avrete sbattuto i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale.
- 5 Mettete il recipiente a bagnomaria e lasciate sul fuoco fino a quando lo zabaglione è denso e gonfio. Sformate la bavarese su un piatto, versatevi intorno lo zabaglione tiepido e decorate con i pistilli di zafferano.