

DOLCI E DESSERT

Bavarese variegata

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Colla di pesce	4 fogli
Cedro candito tagliato a dadini	50 g
Arancia candita tagliata a dadini	50 g
CilieGINE candite	200 g
Rum	
Tuorli d'uovo	8
Zucchero	250 g
Latte	50 cl
Essenza di vaniglia	1 fialetta
Cioccolato fondente	150 g
Panna liquida	75 cl

■ Preparazione

- 1 Per prima cosa fate ammorbidire la colla di pesce, in una terrina, con un po' d'acqua fredda.
- 2 Mettete 100 g di cedro all'arancia tagliati a dadini e 100 g di cilieGINE pure tagliuzzate in una scodella e spruzzateli in un bicchiere (da vino) di rum.
- 3 Lasciate macerare e intanto mettete i tuorli in una terrina con 150 g di zucchero, montandoli fino a che saranno gonfi e spumosi; in una casseruola versate il latte con il restante zucchero e la fialetta di vaniglia e fate scaldare finché non accennerà a bollire; toglietelo allora dal fuoco e versatelo poco alla volta, passandolo attraverso un colino, sui tuorli sbattuti, mescolando con cura.
- 4 Versate il composto nella casseruola del latte, fatelo riscaldare ancora fino al limite dell'ebollizione.
- 5 Poi levatelo definitivamente dal fuoco e unitevi la colla di pesce ben strizzata, mescolando fino a che non si sarà completamente sciolta.

- 6 Ora dividete il composto in due parti di $\frac{3}{4}$ e $\frac{1}{4}$ ciascuna, mettendole in due terrine . Alla parte minore incorporate il cioccolato che avrete fatto sciogliere a bagnomaria in una casseruolina.
- 7 Rimestate bene, poi fate raffreddare le due creme. Quando i due composti saranno freddi, incorporatene $\frac{1}{3}$ a quello di cioccolato e $\frac{2}{3}$ a quello giallo; in quest'ultimo aggiungete anche i canditi, ben sgocciolati dal rum.
- 8 Ora bagnate uno stampo da bavarese e versatevi la crema gialla; mettete in freezer per circa 1 ora, poi versatevi sopra la crema marrone e rimettete in freezer per 2 ore.
- 9 Al momento di servire, immergete lo stampo per qualche istante in acqua bollente, asciugatelo, poi capovolgetelo su un piatto da dolci.
- 10 Decorate ora la bavarese con le ciliegine e i canditi rimasti, e disponeteli a piacimento.