

DOLCI E DESSERT

Bavaresi alle pere con salsa al croccante

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pere	1000 g
Panna	400 g
Colla di pesce	20 g
Zucchero	3 cucchiaini
Cannella in polvere	1 pizzicone
Noce moscata	

PER LA SALSA AL CROCCANTE

Panna da montare	200 g
Mandorle sgusciate e pelate	150 g
Zucchero	150 g
Nocciole sgusciate	100 g
Vaniglia	1 bustina

Preparazione

- 1 Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Sbucciate le pere, private del torsolo, quindi tagliate a spicchietti che cuocerete con 3 cucchiaini di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua.
- 2 Non appena la frutta sarà morbida, passatela al frullatore quindi riportatela su fuoco moderato per far asciugare il purè; aromatizzatelo con la cannella e abbondante noce moscata grattugiata, infine unite la colla di pesce ben strizzata e, sempre mescolando, accertatevi che si sciolga completamente.
- 3 Fate raffreddare il composto fino a quando incomincerà a 'tirare' (cioè a rapprendersi), allora incorporatevi la panna montata fermissima, amalgamandola con delicatezza, con un movimento dal basso verso l'alto e viceversa.
- 4 Distribuite la bavarese tra 6 stampini individuali e tenetela in frigorifero per almeno 6 ore. Poco prima di servire, preparate la salsa al croccante: tostate in forno le nocciole e le mandorle.

- 5 Riscaldare lo zucchero con 3 cucchiaini d'acqua fino a farlo diventare un caramello dorato al quale aggiungerete la frutta secca tostata.
- 6 Versate il croccante su un piano di marmo leggermente unto d'olio, cospargetelo con una bustina di vaniglia e fatelo raffreddare smuovendolo con una spatola, in modo che frutta e zucchero si induriscano formando uno strato uniforme.
- 7 Quando il croccante sarà pronto, passatene circa la metà al tritatutto per ottenere una granella piuttosto fine che aggiungerete alla panna non montata e fredda.
- 8 Sformate le bavaresi su un piatto da portata, cosparso di un velo di salsa, e servitele immediatamente. Volendo, accompagnate con il resto del croccante a pezzetti.