

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese ai cachi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

1 kg di cachi  
200 g di zucchero  
80 g di farina  
4 tuorli  
500 ml di latte  
1 bustina di vanillina  
10 g di gelatina in fogli  
4 cucchiari rum bianco  
una manciata di noci tritate grossolanamente.

### PREPARAZIONE

**1** Nel mixer frullare i cachi con 100 g di zucchero ed il rum.



- 2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero rimasto, unite la farina e la vanillina e mescolare, unite il latte a filo.



- 3 Trasferite in una casseruola e fate addensare la crema.



4 Fate raffreddare la crema, unite i cachi frullati e mescolare.

Versate la crema nelle coppette.



5 Ricoprite con le noci e fate riposare in frigo per 3 ore.



