

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.

