

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al cocco con salsa al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

250 ml di latte di cocco
3 tuorli
80 g di zucchero semolato
125 ml di panna fresca da montare
8 g di gelatina in fogli.

PER LA SALSA DI CIOCCOLATO

80 g di cioccolato fondente
30 ml di panna fresca

PREPARAZIONE

1 Mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda e lasciatela ammorbidire.



2 Montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero per almeno 15 minuti, fino ad avere una crema chiara e spumosa.



3 Ora unite al composto di uova il latte di cocco e mettete su fiamma molto bassa, mescolare in continuazione con un cucchiaino di legno, finché la crema vela il cucchiaino (vale a dire fino a quando, alzando il cucchiaino dalla crema, questo sarà velato di crema).

Togliete immediatamente dalla fiamma.



- 4 Unite subito la gelatina scolata e strizzata. Mescolate fino a farla sciogliere e lasciare il composto a raffreddare, a temperatura ambiente, mescolando spesso.



- 5 Quando il tutto e' freddo montare la panna.



6 Unitela delicamente al composto precedente.



7 Quando il tutto e' omogeneo versate negli stampini in silicone e mettete in frigo per minimo 6 ore.



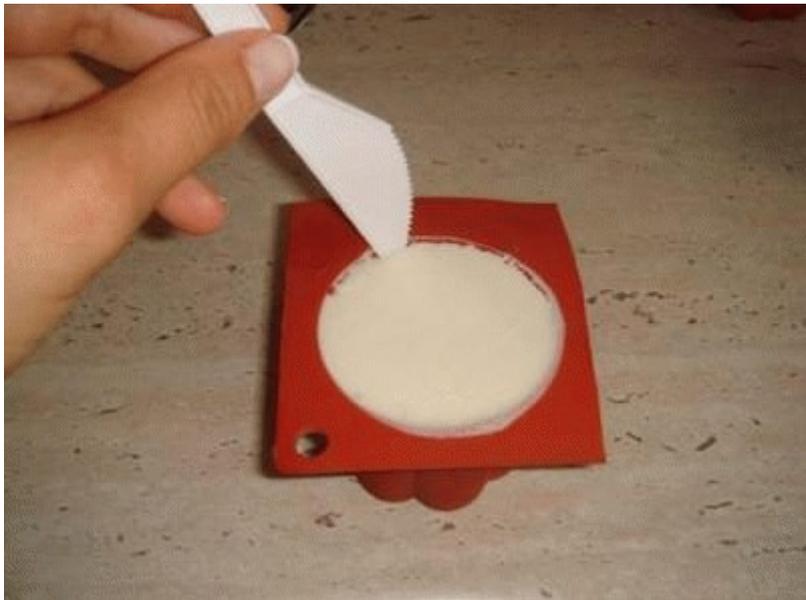
- 8 Preparete la crema al cioccolato: sciogliete il cioccolato in una casseruola a fiamma bassa ed unite, mescolando, la panna liquida otterrete una crema fluida.



- 9 Con questa crema create delle striscie sul piatto da dessert.



- 10** Per sformare le bavaresi passate una posata di plastica (quelle di metallo rischiano di rovinare il silicone) tra il dolce ed il bordo dello stampo.



- 11** Adagiate sopra il piatto da dessert e sfilate lo stampino (essendo in silicone questo si può togliere facilmente).

