

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al mandarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 200 g di zucchero
- 4 mandarini
- 4 tuorli
- 20 g di colla di pesce
- 500 g di crema di latte
- 500 g di succo di mandarino
- 200 g di panpepato.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare la spremuta di mandarini con le scorze dei frutti. Mettere ad ammorbidire, in acqua fredda, la colla di pesce.

In una terrina, lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e biancastro. Cuocere a bagnomaria il liquido fino a quando la crema non raggiunga una buona consistenza. Ritirare la casseruola dal fuoco, scartare le scorze di mandarino ed unirvi la colla di pesce ben scolata dall'acqua. Mentre la crema si raffredda, montare la

panna e tagliuzzare finemente il panpepato(dolce a base di zucchero farina spezie canditi mandorle e pepe). Unire quest'ultimo alla crema quasi fredda e amalgamarvi delicatamente anche la panna.

- 2 Versare la bavarese in uno stampo, sigillarla con la pellicola trasparente e metterla in frigorifero per qualche ora per farla solidificare. Poco prima di servire immergere, per un attimo, il fondo dello stampo nell'acqua bollente, appoggiarvi sopra un piatto e capovolgere.