

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese al mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 250 g mascarpone
- 25 g colla di pesce
- 1/2 l latte
- 250 g zucchero
- 1 cucchiaino fecola di patate
- 6 tuorli
- 1 bustina vaniglia
- burro per ungere lo stampo.

## PREPARAZIONE

**1** Fate bollire il latte con lo zucchero e lasciate da parte un bicchiere di latte freddo. A bagnomaria sciogliete la colla di pesce. Sbattete con la frusta i tuorli, la fecola e la vaniglia. Unite e mescolate il latte freddo, quello bollente e ponete sul fuoco, mescolando senza far bollire. Lasciate raffreddare in un recipiente mescolando di tanto in tanto. Amalgamate delicatamente il mascarpone alla crema. Versate il tutto in uno stampo imburrato e lasciate in frigorifero per 5 ore.