

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al miele e croccante di mandorle

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

100 ml di latte
80 g di miele di rododendro
8 g di gelatina in fogli
2 tuorli
un pizzico di sale
30 g di zucchero
200 ml di panna da montare.

PER IL CROCCANTE

50 g di mandorle a lamelle
55 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Sciogliete il miele nel latte caldo e aggiungete la gelatina strizzata.

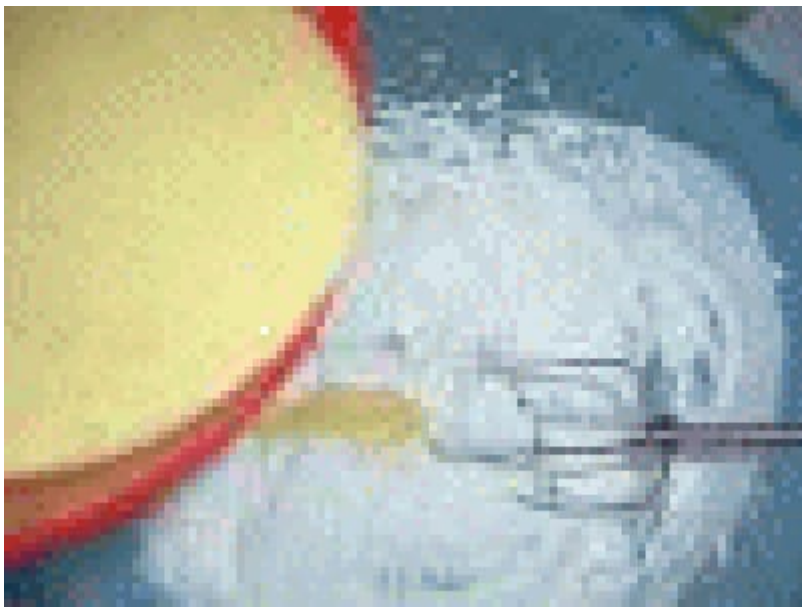


2 Montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero e il pizzico di sale per 15 minuti.

Unite ai tuorli montati il latte ed il miele ancora tiepidi.

Montate la panna.

Quando il composto di tuorli, latte e miele sarà raffreddato unitele a filo alla panna e mescolare delicatamente.



- 3 Mettete il composto negli stampi monodose in silicone e riporre in frigorifero per almeno 3 ore.



- 4 Prima di servire preparate il croccante: in una padella fate sciogliere lo zucchero senza mai mescolare, quando lo zucchero sarà sciolto aggiungete le mandorle a lamelle e mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero avvolgerà le mandorle.



- 5 Versate il croccante su un foglio di carta forno (fate molta attenzione perchè è bollente e potreste ustionarvi), coprite con un secondo foglio di carta forno e stendete con il mattarello, lasciare raffreddare e tagliate a tocchetti irregolari.

Sformate la bavarese, decorete col croccante e servite.



