

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una golosissima bavarese al pistacchio, un dessert al cucchiaio ricco e allo stesso tempo leggerissimo. Vediamo [renza50](#) come lo prepara.

PER LA BAVARESE

250 g di latte
4 tuorli
175 g di zucchero
3 dl di panna
12 g di gelatina
80 di pasta di pistacchio
80 g di pistacchi.

PER LA SALSA

10 g di cioccolato fondente
40 g di burro
1 bicchiere di panna.

PREPARAZIONE

1 Portare ad ebollizione il latte con i pistacchi tritati dentro.



2 Intanto lavorare i tuorli con lo zucchero.



3 Unire la pasta di pistacchio.



4 Quando è tutto ben montato aggiungere il latte con i pistacchi.



5 Mettere tutto sul fuoco e portare alla temperatura di 85°C. Togliere dal fuoco e incorporare i fogli di gelatina, precedentemente tenuti a bagno in acqua fredda.



6 Far freddare e aggiungere la panna semi montata.



7 Foderare uno stampo con pellicola, versarvi il composto e tenere in frigorifero fino a completo rassodamento.



8 Una volta freddo sformare su un vassoio.



9 Guarnire con pistacchi caramellati e un po' di cioccolata.