

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese all'arancia su arance candite

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



Se cercate un dessert di classe, che sia bello da vedere e ottimo da gustare, vi consigliamo questa bavarese all'arancia su arance candite, un dolce al cucchiaio profumato e gustoso che di certo non passerà inosservato. La crema morbida agrumata è perfetta per concludere un pranzo o una cena con amici e si abbina perfettamente sia alla carne che al pesce. Provate questa ricetta dal risultato strepitoso e lasciateci un commento se vi è piaciuta! Se volete inoltre abbinare anche dei pasticcini, provate [i pasticcini a S](#), un grande classico che piace

a tutti!

ARANCE CANDITE

200 g di fette di arance (non troppo sottili)

600 g di zucchero

600 ml di acqua.

BAVARESE ALL'ARANCIA

100 g di zucchero

3 tuorli

10 g di gelatina in fogli

300 ml di succo d'arancia filtrato

400 g di panna da montare

scorza di 1 arancia.

PREPARAZIONE

1 Per le arance candite: in una casseruola mettete le arance con 200 ml di acqua e 200 g di zucchero (acqua e zucchero devono avere lo stesso peso delle arance) e fate bollire per 30 minuti.

Togliete lo sciroppo aggiungete altri 200 g di zucchero e 200 ml di acqua e procedete come prima.

Ripetete questa operazione 3 volte in tutto.

Mettete le fette di arance sopra un foglio di carta da forno, spolverizzate con zucchero a velo e fate riposare almeno 12 ore.

Per la bavarese all'arancia: in una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto gonfio e spumoso.

Aggiungete il succo d'arancia caldo e le scorze grattugiate.

Trasferite in una casseruola e fate addensare su fiamma bassa fino a quando la crema non vela il cucchiaio.

Aggiungete la gelatina precedentemente ammollata in acqua per 10 minuti in acqua fredda.

Fate raffreddare, unite la panna montata emescolare delicatamente.

Trasferite in stampini monoporzione oleati e fate raffreddare in frigo per 2 ore.

Servite le bavaresi con le arance candite.



CONSIGLIO

Posso fare questa ricetta utilizzando però dei mandarini?

Sì certo, vanno benissimo anche i mandarini.

Me ne sono avanzate un paio di porzioni, come le conservo?

Puoi conservarle per circa 2 giorni in frigorifero.