

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese alla banana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **6 ORE DI RIPOSO**



Bavarese alla banana e dulce de leche, il famoso dolce al cucchiaio francese declinato anche in questa versione fruttata. Thound lo arricchisse ulteriormente con una base di biscotto. Ricco e nutriente è un dolce perfetto anche come merenda per i bambini ma anche come delicato e goloso dessert di fine pasto. Provate questa ricetta davvero entusiasmante.

### PER LA BASE:

BISCOTTI AL CIOCCOLATO 140 gr

BURRO 50 gr

### PER LA BAVARESE

BANANE 3

SUCCO DI LIMONE 1/2 mezzo -

ACQUA 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

COLLA DI PESCE 10 gr

PANNA 200 ml

# PREPARAZIONE

1 Iniziamo a preparare la base tritando i biscotti.



2 Fondiamo il burro.



3 Compattiamo il composto ottenuto all'interno di una tortiera a cerchio di 17 cm di diametro.



4 Lasciamo riposare in frigorifero.

Ammolliamo i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

Nel frattempo tagliamo le banane, uniamo il succo di 1/2 limone e frulliamo il tutto.



5 Scaldiamo l'acqua con lo zucchero e vi uniamo la colla di pesce ammollata e strizzata.



6 Lasciamo raffreddare, quindi aggiungiamo al frullato di banane.



7 Montiamo la panna.



8 Una volta soda, aggiungiamo, alla velocità minima in modo che non si smonti, il frullato di banana.



9 Riprendiamo dal frigorifero la base di biscotti e versiamo la bavarese.



**10** Poniamo nuovamente in frigorifero per almeno 6 ore.

Togliamo quindi il cerchio e decoriamo a piacere.