

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alla camomilla con sfogliatina croccante e salsa al pistacchio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



PER LA BAVARESE

300 ml di latte
3 tuorli
80 g di zucchero
6 g di gelatina in fogli
200 ml di panna fresca
2 bustine di camomilla.

PER LA SALSA

200 ml di latte
200 ml di panna
100 g di pistacchi
120 g di zucchero
6 tuorli.

1 confezione di pasta sfoglia

PREPARAZIONE



2 Preparate la bavarese: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per almeno 15 minuti.

Fate bollire il latte con le bustine di camomilla, togliete dal fuoco e lasciate in infusione per almeno 15 minuti.



3 Con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero per 15 minuti.



4 Togliete le bustine dal latte e unitelo al composto di tuorli.

Riportate sul fuoco e lasciate cuocere per 1 minuto mescolando sempre.



5 Rimuovete dal fuoco e aggiungete la gelatina strizzata.

Mentre il composto intiepidisce montate la panna .

Incorporate con delicatezza la panna alla crema ormai fredda.



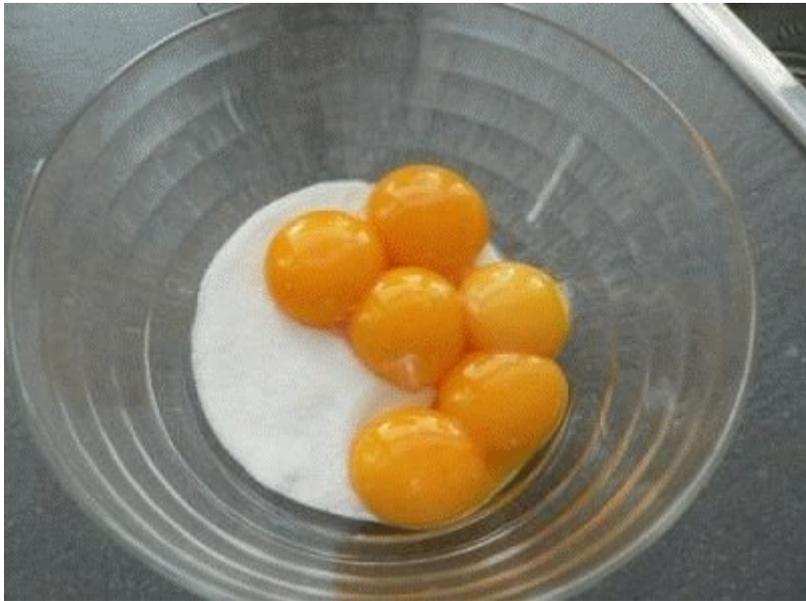
- 6 Distribuite il composto in 6 stampini di alluminio bagnati con acqua fredda e lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.



- 7 Preparate la salsa: portate a ebollizione il latte con la panna e i pistacchi ridotti in polvere.



8 Montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero per 15 minuti.



9 Unite, a filo, il latte sopra i tuorli, riportate sul fuoco per qualche minuto mescolando sempre.

Non si deve addensare troppo perché poi raffreddandosi si rapprende di suo.



- 10** Fatto questo, preparate le sfogliatine: srotolate la sfoglia, tagliatela in 6 quadrati che passerete in un poco di zucchero semolato, tagliate a striscioline ognuno dei 6 quadrati e intrecciatele tra di loro.

Cuocete a 200°C per 10 minuti.



- 11** Servite così: sopra un piatto da dessert mettete un pò di crema, sopra adagiate la bavarese e completate con una sfogliatina.

