

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese alla menta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO

---



### PER LA BASE DI BISCOTTO

200 g di farina  
60 g burro ammorbidito  
60 g zucchero  
1 uovo intero  
1/2 cucchiaino lievito per dolci

### PER LA BAVARESE

250 g di panna  
250 ml di latte  
1 pugno di foglie di menta  
4 tuorli  
60 g di zucchero  
15 g gelatina in fogli  
120 ml di sciroppo di menta  
1 bustina vanillina

# PREPARAZIONE

**1** Per la base: accendete il forno alla temperatura di 180° C.

In una ciotolina montare, con le fruste elettriche alla massima velocità, l'uovo e lo zucchero fino a renderli spumosi e chiari (circa 15 minuti).

Aggiungete il burro e continuate a frullare fino a quando avrete un composto omogeneo.

In un'altra ciotola più capiente setacciate la farina ed il lievito, aggiungetevi il composto preparato in precedenza ed impastare fino ad amalgamare bene gli ingredienti e formare una palla morbida che si possa stendere facilmente.

Spianate all'altezza di mezzo centimetro.

Create un cerchio di 26 cm e mettetelo nella tortiera da 26 cm imburrata ed infarinata.

Fate cuocere per 15 minuti.

Tirate fuori la tortiera e lasciate raffreddare la base.

Per la bavarese: in una casseruola mettete il latte e le foglie di menta ben lavate.



**2** Cuocete a fuoco basso fino a quando non inizia a bollire. Spegnerne il fuoco e lasciare in infusione per 30 minuti.

Nel frattempo mettete i fogli di colla di pesce per 10 minuti in acqua fredda.

A questo punto montare i 4 tuorli con lo zucchero e la vanillina finché non sono gonfi e spumosi (ci vorranno circa 15 minuti).



**3** Aggiungete, filtrandolo, il latte.



4 Rimettete sul fuoco sempre girando e spegnete appena inizia a bollire.

Quindi unite i fogli di gelatina strizzati, amalgamare bene.



**5** Aggiungere lo sciroppo di menta.



**6** Quando il composto è freddo montate la panna e aggiungerla delicatamente al composto.



**7** Versate questo composto sulla base di biscotto.

Fate riposare 4 ore in frigo.



8 Prima di servire trasferite il dolce sopra un piatto da portata.



9 Decorate a piacere con del cioccolato.

