

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alla nocciola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

6 tuorli
150 g di zucchero
7 g di gelatina in fogli
200 ml di panna fresca
60 g di pralinato
500 ml di latte intero.

PREPARAZIONE

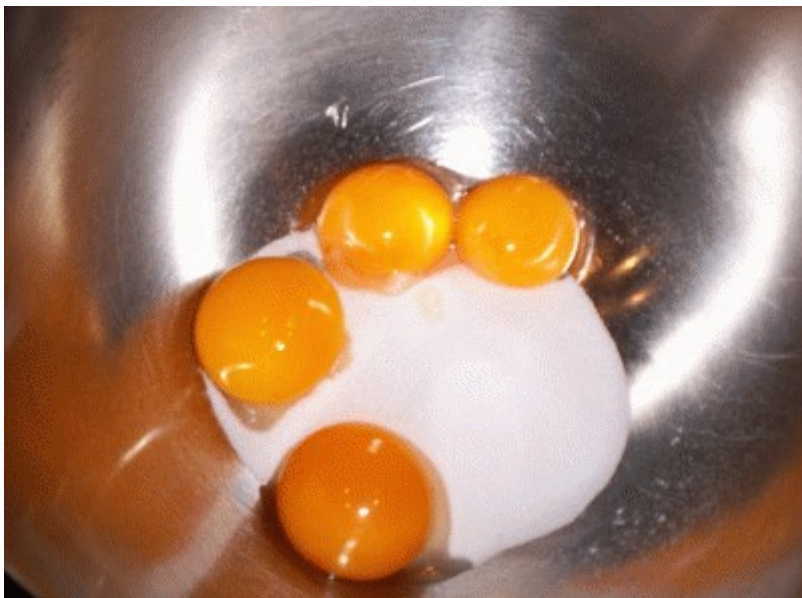


2 Fate bollire il latte.

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per almeno 10 minuti.



3 Con la frusta elettrica montate tuorli e zucchero fino ad avere un composto bianco e spumoso (per circa 15 minuti).



4 Versateci sopra il latte caldo.



- 5 Mescolare e rimettete sul fuoco a fiamma molto bassa, mescolare sempre senza mai fermarsi.

Quando vedete che, sul dorso del cucchiaio di legno, si forma un velo di crema e che, passandoci un dito la crema lascia la traccia, la crema è pronta.



- 6 Mettete subito la gelatina sciolta e strizzata.



7 Aggiungete il pralinato, mescolate bene e fate raffreddare .





8 Montate la panna.



9 Unitela delicatamente al composto di nocciole e mescolare bene.



- 10 Preparete un piatto grande sul quale stenderete della pellicola, metteteci sopra lo stampo a cerniera da 24 cm senza fondo, tirate bene la pellicola.



11 Versateci sopra il composto, e metto tutto in frigo per 24 ore.



12 Girate la bavarese sul piatto di servizio.



13 Decorate a piacere con del cioccolato.





NOTE

Potete preparare il pralinato voi procedendo in questo modo: si pesa la stessa quantita di frutta secca e zucchero. 400 g di nocciole tostate, 400 g di zucchero, mezzo bicchiere di acqua. Si mette a fuoco basso, lo zucchero con l'acqua, senza mai mescolare. Quando il caramello è biondo si aggiunge la frutta secca. A questo punto si deve girare con un cucchiaino di legno per circa 8 minuti. Si mette tutto su carta da forno (NON toccarlo mai, è molto ustionante) e si fa raffreddare. Tagliare a pezzettini e mettete questi pezzettini nel mixer, frullate fino a quando otterete una crema.