

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

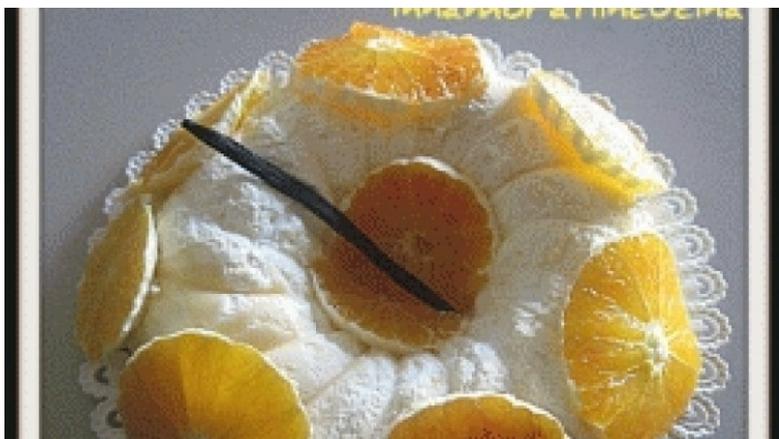
Bavarese alla vaniglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 8 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
ZUCCHERO 150 gr
GELATINA IN FOGLI 16 gr
TUORLO D'UOVO 6
PANNA FRESCA 300 gr
VANIGLIA 1 bacca
OLIO DI MANDORLE

PER DECORARE

VANIGLIA 1 bacca
ARANCE 2

PREPARAZIONE



- 2 Prelevate i semi dalla bacca di vaniglia che avrete precedentemente tagliato longitudinalmente.



- 3 Mettere i semi ed il latte in una casseruola e scaldare il tutto.



4 Lasciate in infusione per circa mezz'ora.



5 Filtrare bene.



6 Nella planetaria montare i tuorli con lo zucchero.



7 Versate il latte piano piano.



- 8 Rimettere sul fuoco, a fiamma molto bassa senza far bollire e, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno, fate un pò addensare.



- 9 Ammollare in acqua fredda per 10 minuti la gelatina.

Strizzatela per bene.



10 Togliete dal fuoco ed aggiungete la gelatina e mescolare bene.



11 Proteggete con pellicola a contatto e lasciate raffreddare e, una volta raffreddata, incorporate la panna montata alla crema eseguendo dei movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.

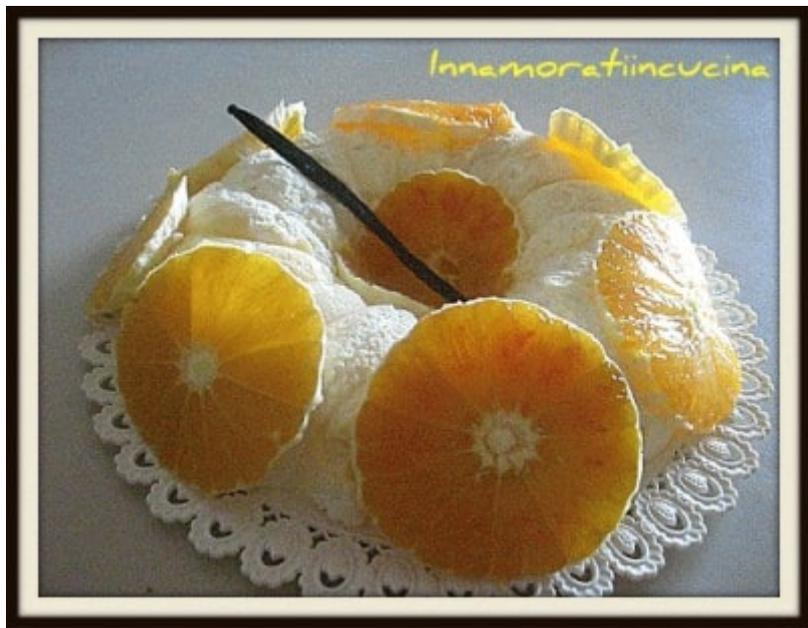


12 Versate in uno stampo per budino da 1 litro e mezzo unto con olio di mandorle.



13 Fate riposare in frigo per 8 ore.

Decorate con fettine di arancia ed un baccello di vaniglia.





Innamoratiincucina