

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alle mandorle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

- 400 g di latte intero
- 250 g di pasta di mandorle
- 200 g di panna da montare
- 6 g di gelatina in fogli.

PREPARAZIONE



2 Mettete in ammollo la gelatina nell'acqua fredda per 15 minuti.

Riscaldate, in una casseruola, il latte.

Quando è caldo togliete dal fuoco e aggiungete la pasta di mandorle e mescolare fino a quando quest'ultima non si è sciolta (se non si dovesse sciogliere rimettete un pochino sul fuoco).





3 Aggiungete la gelatina mescolando bene per far amalgamare il tutto.

Trasferite il tutto in una ciotola capiente.

Montare, con le fruste elettriche, la panna ed unitela al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



4 Otterrete un composto di questa consistenza.



5 Sopra un piatto da portata mettete uno stampo a cerniera da 24 cm senza il fondo, riempite con la crema.

Coprite con della pellicola e lasciate in frigo per 24 ore.

Prima di servire togliete lo stampo e servite decorando con dei biscotti e del cioccolato.

