

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese alle pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



## PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 270 gr

BURRO 130 gr

## PER LA BAVARESE

UOVA 4

ZUCCHERO 400 gr

LATTE 500 ml

GELATINA IN FOGLI 12 foglie

ACQUA 60 ml

## PER LA GELATINA ALLE PESCHE

PESCHE GIALLE 2

GELATINA IN FOGLI 7 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 100 gr

# PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare i biscotti.



2 Sciogliere il burro.



3 Versarlo sui biscotti e mescolare insieme.



- 4 Distribuire il composto pressando nella tortiera con cerchio apribile da 24 cm con il fondo rivestito di carta forno e mettete in frigo a compattare.



- 5 Nella planetaria montare leggermente gli albumi con 50 g di zucchero.



**6** In una casseruola portate a 121°C 220 g di zucchero e 60 ml di acqua.



**7** Versate a filo lo sciroppo negli albumi e continuare a montare fino a raffreddamento.





8 Mescolare i tuorli con 125 g di zucchero.



9 Intanto mettere la gelatina in acqua fredda ed il latte a scaldare, al primo bollore versare il latte nei tuorli e zucchero e mescolare.



**10** Rimettete tutto su fuoco basso in una pentola dal fondo alto, fino a raggiungere 82° C, togliere dal fuoco, e aggiungete la gelatina.



**11** Versate poi questo composto nella meringa italiana.



**12** Mescolare per ottenere un composto liscio ed omogeneo da versare poi sulla base di biscotti ormai compatta.



**13** Rimettere poi tutto in frigo a compattare per 3-4 ore.

Preparate poi la gelatina di pesche: sbucciare le pesche e passarle al mixer.



**14** Passarle al colino per ottenerne solo il succo.



**15** Mettete la gelatina in acqua fredda e portare ad ebollizione le pesche con 100 ml di acqua e 100 g di zucchero.

Al primo bollore, togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina.





16 Fate raffreddare un pò il composto ottenuto e versatelo sulla base ormai compattata e rimettere il tutto in frigo, aspettare che si gelatifichi il tutto, sformare dallo stampo, decorare e servire.









Macinino



Macinino