

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese cioccolato cuor di ciliegia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 4 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

Per la bavarese

400 ml latte

300 gr panna montata

150 gr cioccolato fondente

3 tuorli

80 gr zucchero

6 gr di fogli di gelatina

1 bacca di vaniglia

Per la farcitura

300 gr di ciliegie

70 gr zucchero

1 cucchiaio raso di frumina

3 gr gelatina

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una casseruola le ciliegie mondate e denocciolate, la frumina e lo zucchero e fate cuocere per qualche minuto.

Frullate con il minipimmer e aggiungete la gelatina precedentemente ammollata.



- 2 Prendete un contenitore rotondo del diametro inferiore a quello della tortiera e, dopo averlo unto con qualche goccia di olio di mandorle metteteci dentro il composto e riponete in freezer per un paio d'ore.



- 3 Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato nel latte in cui precedentemente avrete fatto bollire qualche minuto la vaniglia.

Togliete dal fuoco e unite la gelatina ammolata in acqua fredda e strizzata.



- 4 Montate i tuorli con lo zucchero e successivamente unite a filo il cioccolato continuando a montare con le fruste.



- 5** Fate raffreddare il composto in frigo ed unite la panna montata incorporandola con delicatezza.

Versate in uno stampo metà del composto, inserite la passata di ciliegie congelata e coprite con la parte rimanente.

Lasciate riposare in frigo per un paio d'ore.



- 6** Fondete del cioccolato e spennellate abbondantemente uno stampo per cioccolatini ed inserire in ognuno una ciliegia.



- 7 Su un foglio di carta da forno create dei disegni con la cioccolata fusa e metteteli in freezer.





