

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese di cachi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

250 g di polpa di cachi
200 g di panna da montare
100 g di zucchero semolato
10 g di gelatina in fogli
mezzo limone

PREPARAZIONE



2 Mettete a bagno la gelatina in acqua per 15 minuti.

Fate bollire per 2 minuti 200 grammi di acqua con lo zucchero e la buccia del mezzo limone. Togliete dal fuoco ed unite la gelatina strizzata, trasferite in una ciotola passando il composto attraverso un setaccio e lasciate inpiepidire.

In un mixer frullare la polpa dei cachi.



3 Unite la polpa frullata alla scioppo.



- 4 Montare la panna, con le fruste elettriche, ed unitela al composto ormai freddo mescolando delicatamente.



- 5 Versate negli stampini in alluminio, che avrete inumidito leggermente).

Mettete in frigo a lasciate riposare almeno 5 ore.



6 Servite spolverizzando la superficie con un poco di cacao amaro.

