

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.

