

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese di cantucci e Vin Santo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

½ l di panna
½ l di latte
1 baccello di vaniglia
3 tuorli
4 fogli di colla di pesce
150 g di zucchero
10 cucchiari di Vinsanto
cantucci
80 g di burro
1 tazzina di caffè
cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.



- 2 Mettere il baccello di vaniglia nel latte e farlo bollire. Con il mixer polverizzare i cantucci amalgamandoli poi con il burro ammorbidito, foderarci lo stampo imburrato e rivestito con carta da forno e mettere in frigorifero.



- 3 Nel frattempo, sbattere i tuorli con lo zucchero finché saranno diventati spumosi e quasi bianchi.



4 Unire il latte bollente e girare lentamente, in senso orario.



5 Continuare finché la crema non si sia addensata.



6 Unire ora il vinsanto,



7 la panna montata e la colla di pesce ben strizzata.



8 Versare la bavarese sopra i cantucci e porre di nuovo nel frigo ad addensare.



9 Preparare il fondo di cioccolato fondente fuso, caffè e vinsanto e versare sul piatto da portata. Deposarvi sopra la bavarese, tolta dallo stampo, decorare con ciuffetti di panna montata, cantucci e scagliette di cioccolato fondente.

