

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese di mandaranci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 mandaranci grossi e succosi
- ¼ di lt di latte
- 100 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 10 g di gelatina in fogli
- 2 dl di panna.

PREPARAZIONE

- 1 Far ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per 15 minuti circa. Dopo aver lavato e asciugato con cura i mandaranci, grattugiarne la buccia e spremere il succo. Versare il latte in una casseruola con metà della buccia dei mandaranci e farlo scaldare. In una terrina lavorare con un cucchiaio di legno i tuorli d'uovo e lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo, ben amalgamato e sufficientemente morbido e cremoso. Aggiungervi, poco alla volta, il latte caldo. Versare il composto ottenuto in un tegame, porlo sul fuoco e portarlo a ebollizione mescolando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi. Togliere il tegame dal fuoco e

aggiungere la gelatina ben scolata e strizzata. Mescolare fino a quando la gelatina sarà completamente sciolta. Far quindi raffreddare il composto e aggiungervi il succo dei mandaranci e la buccia grattugiata rimasta. In una terrina a parte montare la panna, quindi incorporarla delicatamente al composto e versare il tutto in uno stampo spennellato di acqua. Porre lo stampo in frigorifero e lasciar solidificare la bavarese per almeno 2 ore. Prima di servire, decorare a piacere con frutta candita e spicchi di mandaranci caramellati.