

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amalfi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONI

300 g di latte

le scorza grattugiate di 2 limoni Amalfi

150 g di tuorli

120 g di zucchero

1 baccello di vaniglia tahiti

10 g di gelatina

350 g di cioccolato bianco

450 g di panna.

PREPARAZIONE

1 Montate il burro con lo zucchero a velo, continuate aggiungendo i tuorli e le uova in modo da ottenere una massa leggera.

Montate gli albumi assieme allo zucchero ed uniteli delicatamente al composto iniziale, incorporate infine le farine setacciate e la scorza di limone grattugiata. Versate in uno stampo in modo da ottenere un rettangolo 34x27 cm alto 6 mm. Cuocete a 220°C per 6 minuti circa.

Per il cremoso al cioccolato bianco e pompelmo rosa, bollite la panna assieme al succo di pompelmo, unite la gelatina precedentemente ammollata ed il cioccolato spezzettato e fuso, aggiungete le scorze di pompelmo tagliate julienne semi-candite.

Amalgamate bene gli ingredienti e versate il composto in uno stampo 34x27 cm con una altezza di 6 mm. Congelate e conservate.

Per la bavarese al cioccolato bianco e limoni intiepidite il latte e mettete in infusione per

circa 30 minuti le scorze di limone e la bacca di vaniglia. Filtrate, aggiungete i tuorli e lo zucchero e portare a cottura a 85°C. Unite la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda, il cioccolato spezzettato e leggermente fuso, amalgamate, passate al colino cinese e fate raffreddare. Alleggerite con la panna semi-densa e usate subito.

Ora avete a disposizione tutte le basi per comporre la torta: stendete uno strato di cake all'interno di una cornice 34x37 cm posta su di un foglio lucido, colate sopra la bavarese, livellate bene, inserite il cremoso congelato e proseguire con un altro strato di cake, paregiate e conservare in frigorifero.