

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banoffee mousse cake

LUOGO: **Europa / Italia**

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



PREPARAZIONE

- 1 Preparare la base di biscotto. Sbriciolare i biscotti fino a trasformarli in una polvere finissima. Sciogliere il burro in un pentolino, unirvi i biscotti sbriciolati, versare il composto sul fondo di una teglia a cerniera e pressarlo bene con un cucchiaio. Mettere la base a solidificare in frigorifero.



- 2 Mettere il foglio di gelatina per la pannacotta a bagno in acqua fredda. Preparare la panna cotta al dulce de leche. In un pentolino mescolare panna e dulce de leche, portare ad ebollizione,



- 3 unire il foglio di gelatina precedentemente ammollato in acqua e farlo sciogliere completamente. Spegnerne e lasciare intiepidire ricordandosi di rimescolare il composto di tanto in tanto.



- 4 Versare la panna cotta intiepidita sulla base biscotto, far raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per circa 2-3 ore.



5 Trascorso questo tempo, mettere gli altri 4 fogli di gelatina per la bavarese a bagno in acqua fredda.

Preparare la crema inglese che sarà la base della bavarese alle banane: montare i tuorli con lo zucchero, versarci sopra il latte caldo ma non bollente, portare sul fuoco e far addensare la crema a fuoco dolce. Appena il liquido si ispessisce (deve velare il cucchiaio) unirvi i 4 fogli di gelatina, scioglierla bene e togliere dal fuoco e far intiepidire.



6 Frullare le 2 banane con il succo di mezzo limone e il rhum ed unirle alla crema. Montare a neve non troppo ferma la panna ed unirla al composto.



7 Versare la crema sullo strato di panna cotta ormai solidificato.



8 Mettere in frigorifero a solidificare per una mezza giornata o durante la notte.

Quando il dolce si è rassodato decorarlo a piacere, per esempio con banane fresche spruzzate di limone e un croccante di caramello e biscotto realizzato facendo caramellare dello zucchero, unendovi due biscotti sbriciolati e pressando il tutto tra due fogli di carta forno con il mattarello, quindi tagliare un cerchio con l'orlo di un bicchiere.

