

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese ai gelsi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **2 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



La bavarese ai gelsi, un ottimo dolce al cucchiaio fresco e delicato. In questo caso, nel rispetto della ricetta originale, si parte dalla crema inglese alla quale si aggiunge la colla di pesce e una parte di gelsi frullati...Facilissima! Provate anche voi!

### INGREDIENTI

TUORLI 6  
ZUCCHERO 120 gr  
GELATINA IN FOGLI 3  
PANNA 300 ml  
GELSI  
MAIZENA cucchiaino - 1  
LATTE INTERO 500 ml

### PREPARAZIONE

**1** Riscaldare mezzo litro di latte intero. Frullare bene i 6 rossi d'uovo con i 120 g di zucchero

fino a quando diventino chiari e spumosi. Aggiungere un cucchiaino di maizena e aggiungere lentamente il latte tiepido.



- 2 Mettere la crema sul fuoco basso e mescolare continuamente fino a quando la crema si addensi un po' e inizi a bollire. Fuori dal fuoco aggiungere la colla di pesce ammolata in acqua fredda e strizzata, mescolare bene e far raffreddare.



- 3 Pulire i gelsi, frullarne una parte e passarli al setaccio. Aggiungere la crema ottenuta alla bavarese. Montare la panna senza zucchero e aggiungere alla crema fredda. Far riposare un po'.



- 4 In un bicchiere, mettere la bavarese fino a metà e porre in frigorifero. Dopo un'ora porre dei gelsi e riempire con altra bavarese.

