

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese ai marroni e al cioccolato bianco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [80 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



150 di ricotta di pecora

50 g di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la crema di ricotta: lasciate sgocciolare la ricotta per farla asciugare. Amalgamare bene la ricotta con lo zucchero. Lasciate riposare per un'ora e quindi setacciatela almeno 3 volte.

Sciogliete 80 g di cioccolato fondente a bagnomaria il cioccolato fondente.

Spennelate il cioccolato fuso sopra un foglio di carta alluminio formando un disco di 24 cm.



- 2 Tritare nel mixer i digestive con 20 grammi di cioccolato fondente ed il burro fuso.

Rivestite una tortiera di 24 cm con della carta forno bagnata e coprite il fondo con il composto di biscotti premendo bene. Mettete in frigo.



- 3 Mettete a bagno in acqua fredda 5 grammi di gelatina per 10 minuti e uniteli al rum caldo facendo sciogliere perfettamente la gelatina.

Unite alla crema di marroni la gelatina sciolta.



- 4 Aggiungete i marroni in pezzi.



5 A questo punto unite 200 grammi di panna montata, e mescolare delicatamente.



6 Togliete la tortiera dal frigo e versateci la crema ottenuta coprendo con il disco di cioccolato fondente che avete preparato all'inizio e rimettete in frigo.

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato bianco.



- 7 Unitelo alla crema di ricotta, aggiungendo anche lo zucchero a velo, altri 5 grammi di gelatina sciolti in due cucchiari di latte caldo e 200 grammi di panna montata, mescolate delicatamente.



- 8 Versate il tutto nello stampo, e mettete in frigo un paio di ore.



9 Decorate con altro cioccolato fondente fuso e con i marron glacés interi.



10 Poi trasferite la torta sul piatto da portata, ritagliate la carta forno intorno alla torta.



11 Guarnite con panna montata

