

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese al caffè con salsa al cioccolato

di: *Coffee&ChoColate*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



Ospiti importanti? La bavarese al caffè con salsa al cioccolato è proprio ciò che fa per voi! Un dolce al cucchiaio semplice, dal fusto intenso ma non prepotente, la chiusura perfetta per un pranzo o una cena elegante. Seguite il passo passo che ci è stato lasciato sul forum e vedrete che soddisfazione! Se poi cercate altri dolci al cucchiaio che siano perfetti a conclusione di una bella giornata, provate anche la [panna cotta](#), un grande classico sempre amato!

## PER LA BAVARESE

- 12 g di gelatina
- 50 g di caffè forte ristretto
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di caffè in polvere
- 2 tuorli
- 300 ml di panna da montare
- 200 ml di latte
- 4 cucchiaini di Marsala.

## PER LA SALSA AL CIOCCOLATO

- 225g di zucchero
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 250 g di panna liquida
- 25 g di burro
- 4 cucchiaini di Marsala.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate tutti gli ingredienti che vi occorreranno per la preparazione della bavarese al caffè con salsa al cioccolato.



- 2 Mettete a bagno la gelatina nel caffè caldo.



- 3 In una casseruola mettete il latte, la vanillina e il caffè in polvere. Fate cuocere a fiamma bassa fino a quando non bolle.

Lasciate in infusione per 30 minuti circa.



4 Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero ed il Marsala per 20 minuti.



5 Sopra la ciotola con i tuorli montati appoggiate un colino con un tovagliolo di cotone a trama molto fitta.

Versateci sopra il latte e strizzate facendo cadere sui tuorli il liquido.



6 Mescolate bene ed aggiungete la gelatina sciolta nella gelatina.



7 Trasferite il tutto in una casseruola e fate cuocere a fiamma molto bassa per circa 10 minuti, mescolando sempre. Il composto deve velare il cucchiaio (cioè quando tirate su il cucchiaio dalla crema deve rimanere un velo di crema su di esso).



8 Fate intiepidire e aggiungete la panna montata.



9 Mescolare bene.



- 10** Versate in uno stampo a ciambella decorato unto d'olio e mettete in frigo per almeno 5 ore.

Quando si sarà solidificata sformatela sopra un piatto da portata.



- 11** Preparate la salsa al cioccolato:



12 Fate sciogliere il burro in una casseruola.



13 Aggiungete la panna.



14 Mescolate e aggiungete lo zucchero.



15 Aggiungete il cacao passato al setaccio.





**16** Aggiungete il liquore e fate cuocere 10 minuti a fuoco basso, fino ad ottenere un composto denso, senza grumi.



**17** Versate in un barattolino e conservate in frigorifero (potete preparare la salsa anche il giorno prima).



18 Servite così: sopra un piatto da dessert mettete qualche cucchiaino di salsa e adagiateci sopra una fetta di bavarese.



NOTE

CONSIGLIO