

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al caffè

di: *Barbie72*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **4 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Non sapete come concludere una cena? Questa **bavarese al caffè** fa proprio al caso vostro. In questo caso non dovete far altro che preparare una crema pasticcera alla quale aggiungerete della colla di pesce, dell'ottimo caffè e della panna montata. Facile, veloce e golosissimo! Di certo tutti i vostri ospiti gradiranno, perché è un dolce aromatico ma al tempo stesso poco invadente. Provate questa ricetta e se amate il gusto della moka, realizzate anche la ricetta dei biscotti [gocce](#) di caffè: deliziosi!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

UOVA 2

ZUCCHERO 100 gr

FARINA 50 gr

PANNA 250 ml

CAFFÈ 100 ml

VANILLINA 1 bustina

COLLA DI PESCE 8 gr

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete fare la bavarese al caffè, preparate la crema pasticciera. Mettete in una pentola dal fondo spesso le uova, lo zucchero e la vanillina e sbattete le uova con una frusta a mano per montarle un pochino con lo zucchero. Unite la farina e mescolate per bene. A questo punto unite il latte che avrete precedentemente riscaldato e portate tutto sul fuoco medio. Mescolate di continuo finché la crema si addensa, fatela cuocere per almeno un paio di minuti dopo il bollore. Togliete la crema dal fuoco e mettetela da parte.



- 2 Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda e scioglietela in 100 ml di caffè caldissimo. Unite il caffè alla crema pasticcera e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Fate raffreddare mescolando di tanto in tanto per evitare la formazione di grumi.



- 3 Montate la panna densamente con le fruste elettriche e unitela alla crema al caffè mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Suddividete la bavarese al caffè negli stampini bagnati di acqua fredda o spennellati di olio di mandorle.



- 4 Fate raffreddare in frigo almeno 3 ore. Sformate la bavarese al caffè su un piattino da dessert e servite decorando a piacere con scaglette di cioccolato, salsa al cioccolato e panna montata.

CONSIGLIO