

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 finchè 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