

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al cioccolato bianco e gelatina di pompelmo rosa

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 7 ORE RAFFREDDAMENTO



La bavarese al cioccolato bianco e gelatina di pompelmo rosa è un dolce al cucchiaio che nonostante la presenza di ingredienti un po' grassi risulta, al contrario, fresca e leggera. Non essendo per niente pesante, ma al contrario, leggera e rinfrescante.

Nonostante il suo aspetto elegante e direi quasi chic, non pensiate che sia tanto difficile da preparare...tutt'altro! Semmai dovrete portare un po' di pazienza poiché ci vogliono diverse ore per il

raffreddamento sia della bavarese che della gelatina al pompelmo. Il vantaggio di tutto ciò? E' un dolce che potrete, anzi dovrete, preparare in anticipo :)

INGREDIENTI PER LA BAVARESE

CIOCCOLATO BIANCO 125 gr

PANNA FRESCA 250 ml

LATTE INTERO 300 ml

TUORLO D'UOVO 3

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 50 gr

COLLA DI PESCE fogli - 3

PER LA GELATINA

POMPELMO ROSA succo - 150 ml

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

COLLA DI PESCE foglio - 1

ACQUA calda - 50 ml

PREPARAZIONE

1 Per preparare una bavarese al cioccolato bianco e gelatina al pompelmo perfetta, dovrete partire con la preparazione della bavarese che avrà bisogno di diverse ore per freddarsi e solidificarsi.

Per questa preparazione è meglio se usate una planetaria o delle fruste elettriche per evitare di esacerbarvi con la montata a mano degli ingredienti.

Riunite in una ciotola o nella ciotola della planetaria i tuorli, la vanillina oppure l'estratto di vaniglia o ancor meglio i semi di una bacca e lo zucchero e azionate la macchina dotata di gancio a frusta per montare gli ingredienti fino a renderli spumosi e di un colore giallo molto pallido.

Mettete anche a bagno in acqua fredda i fogli di colla di pesce necessari per la bavarese.

2 Nel frattempo mettete sul fuoco il latte a scaldare e non appena i tuorli sono montati ed il latte è caldo, aggiungete quest'ultimo a filo alla ciotola continuando a montare il composto che sia nella planetaria o con le fruste elettriche.

Quando avrete aggiunto tutto il latte ed il composto risulterà molto spumoso, potrete filtrarlo facendolo passare attraverso le maglie fitte di un colino.

3 A parte fate fondere il cioccolato bianco oppure tritatelo molto molto finemente ed aggiungetelo al composto di tuorli e latte mescolando per far sì che si possa fondere e mescolare al resto. Aggiungete al composto anche la colla di pesce ammollata e ben strizzata dall'acqua.

4 Montate sempre con le fruste la panna fresca ed unitela al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, quindi dividete il composto nei bicchieri. Riponete il tutto in frigorifero per almeno tre ore.

5 A questo punto avrete tutto il tempo per preparare la gelatina di pompelmo: ricavate dai pompelmi 150 ml di succo ben filtrato e mettetelo da parte. Mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce previsti per la gelatina.

6 Mettete sul fuoco l'acqua e aggiungetevi lo zucchero quando avrà preso quasi bollore. Unite anche la gelatina ben strizzata dall'acqua e mescolate molto bene.

Fate intiepidire leggermente il composto, quindi unitelo al succo di pompelmo. Fate raffreddare ulteriormente il tutto.

7 Distribuite il composto al pompelmo sulla bavarese che si sarà ormai completamente raffreddata e solidificata in frigorifero. Riponete nuovamente il tutto in frigorifero per almeno 4 ore prima di poter servire questo dolce al cucchiaio in tavola.