

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al cocco con salsa al cioccolato

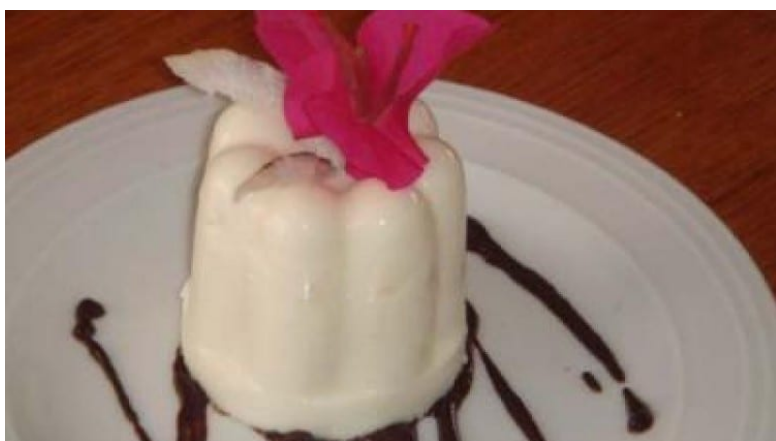
di: *L'Araba Felice*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *6 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

250 ml di latte di cocco
3 tuorli
80 g di zucchero semolato
125 ml di panna fresca da montare
8 g di gelatina in fogli.

PER LA SALSA DI CIOCCOLATO

80 g di cioccolato fondente
30 ml di panna fresca

PREPARAZIONE

1 Mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda e lasciatela ammorbidire.



2 Montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero per almeno 15 minuti, fino ad avere una crema chiara e spumosa.



3 Ora unite al composto di uova il latte di cocco e mettete su fiamma molto bassa, mescolare in continuazione con un cucchiaino di legno, finché la crema vela il cucchiaino (vale a dire fino a quando, alzando il cucchiaino dalla crema, questo sarà velato di crema).

Togliete immediatamente dalla fiamma.



- 4 Unite subito la gelatina scolata e strizzata. Mescolate fino a farla sciogliere e lasciare il composto a raffreddare, a temperatura ambiente, mescolando spesso.



- 5 Quando il tutto e' freddo montare la panna.



6 Unitela delicamente al composto precedente.



7 Quando il tutto e' omogeneo versate negli stampini in silicone e mettete in frigo per minimo 6 ore.



- 8 Preparate la crema al cioccolato: sciogliete il cioccolato in una casseruola a fiamma bassa ed unite, mescolando, la panna liquida otterrete una crema fluida.



- 9 Con questa crema create delle striscie sul piatto da dessert.



10 Per sformare le bavaresi passate una posata di plastica (quelle di metallo rischiano di rovinare il silicone) tra il dolce ed il bordo dello stampo.



11 Adagiate sopra il piatto da dessert e sfilate lo stampino (essendo in silicone questo si può togliere facilmente).

