

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al gianduja

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 disco di pan di spagna già pronto
- 180 g di cioccolato gianduja
- 6 tuorli
- 900 ml di latte
- 80 g di zucchero
- 18 g di gelatina in fogli
- 300 ml di panna fresca
- 1 bacca di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1** Versate il latte in un pentolino e scaldatelo con una bacca di vaniglia per aromatizzarlo. Unite il cioccolato gianduja e fatelo sciogliere lentamente.

Separate i tuorli e lavorateli con lo zucchero. Il risultato finale deve essere una crema

dalla consistenza piuttosto compatta. Incorporate poco alla volta il latte con il cioccolato e cuocete a fuoco bassissimo mescolando il tutto con un cucchiaino di legno.

Fate ammolare per una decina di minuti la gelatina in acqua fredda, strizzatela e aggiungetela al composto. Lasciate riposare il preparato e, una volta che si sarà freddato, unite la panna precedentemente montata.

Foderate una tortiera o una ciotola di vetro con il pan di spagna, bagnatelo con un liquore ed aggiungetevi la crema.

Fate freddare per almeno 4 ore in frigorifero. Se preferite presentate la bavaresi in piccole monodosi ritagliatele con un coppapasta. Guarnite a piacere.