

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 tuorli
- 3 cucchiaini zucchero
- 1/2 l latte
- 1 cucchiaio maizena
- la buccia di 2 grossi limoni
- 2 cucchiaini zucchero
- 1 bicchierino cognac
- odore di vaniglia
- 20 g colla di pesce ben ammorbidita in acqua tiepida e ben strizzata
- 5 cucchiaini panna montata.

PREPARAZIONE

- 1 Fate la crema mescolando bene i tuorli con lo zucchero e la maizena e aggiungendo il latte appena tiepido. Sbucciate un limone, togliendo anche la parte bianca e mettete la buccia a pezzi grossi nella crema. Cuocete la crema sul fuoco fino a che si sarà bene addensata, poi

togliete la buccia del limone. Aggiungete la colla di pesce e continuate a mescolare fuori dal fuoco fino a che non sarà fredda. Aggiungete allora la panna montata. Ungete uno stampo da bavarese (a spigoli come un diamante) con olio di semi inodore o, meglio, con olio di mandorle e mettete a gelare. Nel frattempo sciogliete sul fuoco i due cucchiaini di zucchero con un cucchiaino di acqua e la buccia del secondo limone tagliata a striscioline sottilissime, aggiungete il liquore e la vaniglia. Versate questo sciroppo sul piatto di portata e rovesciatevi sopra la bavarese. Guarnite con panna montata tutto intorno.