

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g mascarpone
25 g colla di pesce
1/2 l latte
250 g zucchero
1 cucchiaino fecola di patate
6 tuorli
1 bustina vaniglia
burro per ungere lo stampo.

PREPARAZIONE

1 Fate bollire il latte con lo zucchero e lasciate da parte un bicchiere di latte freddo. A bagnomaria sciogliete la colla di pesce. Sbattete con la frusta i tuorli, la fecola e la vaniglia. Unite e mescolate il latte freddo, quello bollente e ponete sul fuoco, mescolando senza far bollire. Lasciate raffreddare in un recipiente mescolando di tanto in tanto. Amalgamate delicatamente il mascarpone alla crema. Versate il tutto in uno stampo imburrato e lasciate in frigorifero per 5 ore.