

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese al miele e croccante di mandorle

di: *paneburroezucchero*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



## INGREDIENTI

100 ml di latte  
80 g di miele di rododendro  
8 g di gelatina in fogli  
2 tuorli  
un pizzico di sale  
30 g di zucchero  
200 ml di panna da montare.

## PER IL CROCCANTE

50 g di mandorle a lamelle  
55 g di zucchero semolato.

# PREPARAZIONE

1 Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Sciogliete il miele nel latte caldo e aggiungete la gelatina strizzata.



2 Montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero e il pizzico di sale per 15 minuti.

Unite ai tuorli montati il latte ed il miele ancora tiepidi.

Montate la panna.

Quando il composto di tuorli, latte e miele sarà raffreddato unitele a filo alla panna e mescolare delicatamente.



- 3 Mettete il composto negli stampi monodose in silicone e riporre in frigorifero per almeno 3 ore.



- 4 Prima di servire preparate il croccante: in una padella fate sciogliere lo zucchero senza mai mescolare, quando lo zucchero sarà sciolto aggiungete le mandorle a lamelle e mescolate con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero avvolgerà le mandorle.



- 5 Versate il croccante su un foglio di carta forno (fate molta attenzione perchè è bollente e potreste ustionarvi), coprite con un secondo foglio di carta forno e stendete con il mattarello, lasciare raffreddare e tagliate a tocchetti irregolari.

Sformate la bavarese, decorete col croccante e servite.



