

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al pistacchio

di: *renza50*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Una golosissima bavarese al pistacchio, un dessert al cucchiaio ricco e allo stesso tempo leggerissimo. Vediamo *renza50* come lo prepara.

PER LA BAVARESE

- 250 g di latte
- 4 tuorli
- 175 g di zucchero
- 3 dl di panna
- 12 g di gelatina
- 80 di pasta di pistacchio
- 80 g di pistacchi.

PER LA SALSA

- 10 g di cioccolato fondente
- 40 g di burro
- 1 bicchiere di panna.

PREPARAZIONE

1 Portare ad ebollizione il latte con i pistacchi tritati dentro.



2 Intanto lavorare i tuorli con lo zucchero.



3 Unire la pasta di pistacchio.



4 Quando è tutto ben montato aggiungere il latte con i pistacchi.



5 Mettere tutto sul fuoco e portare alla temperatura di 85°C. Togliere dal fuoco e incorporare i fogli di gelatina, precedentemente tenuti a bagno in acqua fredda.



6 Far freddare e aggiungere la panna semi montata.



7 Foderare uno stampo con pellicola, versarvi il composto e tenere in frigorifero fino a completo rassodamento.



8 Una volta freddo sformare su un vassoio.



9 Guarnire con pistacchi caramellati e un po' di cioccolata.