

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese all'arancia

di: *SeReNaSe*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *4 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Alla fine di un pranzo elegante, come dopocena fresco e goloso, semplicemente quando si ha voglia di qualcosa di buono, la **bavarese all'arancia** è la soluzione giusta alle nostre domande! Si tratta di uno dei più famosi e classici dessert a base di crema inglese, uno dei più irresistibili dolci al cucchiaio che possa offrire la pasticceria. Una morbida crema delicata e profumata all'arancia è perfetta in ogni occasione, farla in casa non è affatto difficile, anzi, seguendo i nostri consigli riuscirete a farla nel migliore dei modi! Qui ve la proponiamo in una elegante mono porzione ma voi potrete farla anche più grande per poi tagliarla a fette. Se amate il

sapore di questo agrume e volete osare di più, vi proponiamo anche un'altra idea, ma salata...che ne dite di fare i [gamberi](#) all'arancia??

INGREDIENTI

ARANCE solo il succo circa 130 ml - 2

LATTE INTERO 250 ml

PANNA FRESCA 250 ml

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO 75 gr

COLLA DI PESCE 12 gr

ARANCE solo scorza - 1

ARANCE spicchi tagliati al vivo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della bavarese all'arancia, per prima cosa sbattete con l'aiuto di fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, fino a renderli chiari e spumosi. In una ciotolina, adesso mettete ad ammolare la gelatina in acqua fredda e dopo cinque minuti strizzate i fogli. In un pentolino mettete il latte intero con le scorze d'arancia e portatele a bollore, quindi aggiungete la gelatina, e mescolate finché essa non si sciogla. A questo punto aggiungete al composto di uova e zucchero il latte caldo, filtrando il tutto con un colino e mescolate per amalgamare le due componenti. Fatto ciò montate la panna in un altro contenitore e aggiungete al primo contenitore il succo di arance, quindi unite la panna, mescolando, senza farla smontare. Versate una porzione di crema all'interno dei bicchieri, mettetela poi in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore. Decorate con qualche ciuffo di panna e un po' di buccia grattugiata e servite la bavarese all'arancia ai vostri ospiti.

CONSIGLIO