

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese all'arancia golosa

di: *crìdaria*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



## INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 200 gr

LATTE 300 ml

GELATINA IN FOGLI 20 gr

SUCCO DI ARANCIA un'arancia e mezza -

BUCCIA DI ARANCIA GRATTUGIATA di  
due arance -

PANNA FRESCA DA MONTARE 500 gr

VIOLETTE DI ZUCCHERO 10

MENTA qualche foglia -

DISCO DI PAN DI SPAGNA

PRECONFEZIONATO 1

LIQUORE ALL'ARANCIA 40 ml

# PREPARAZIONE

**1** Fate scaldare in una casseruola il latte con la buccia d'arancia e fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite il latte caldo ma non bollente, aggiungete il succo d'arancia mescolate e mettete sul fuoco, mescolare finchè la crema comincerà a velare il cucchiaio.

Questo è l'unico punto delicato perchè la crema inglese, non avendo farina, bollendo si straccia se dovesse accadere potete frullare la crema con il mixer ad immersione.

A questo punto unite la gelatina strizzata e mescolare bene per farla sciogliere perfettamente. Fate raffreddare e incorporate la panna precedentemente montata, mescolando dal basso verso l'alto per amalgamarla bene.

Versate il composto in una tortiera bagnata di liquore all'arancia livellando con cura il composto e chiudete lo stampo con un sottilissimo strato di pan di spagna pennellato con lo stesso liquore all'arancia leggermente diluito.

Lasciate raffreddare in frigorifero tutta la notte sformate e decorate con violette di zucchero e foglioline di menta fresca.



2 Se volete potete spennellare uno stampo a semisfera con cioccolato fate rapprendere in frigo, versateci la bavarese all'arancia e chiudete sempre con un dischetto di pan di spagna imbevuto di liquore.

