

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bayarese alla banana e dulce de leche

di: *Danda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *1 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*



## INGREDIENTI

3 banane molto mature  
250 ml di panna da montare non  
zuccherata  
100 g di dulce de leche  
il succo di mezzo limone  
6 g di gelatina in fogli

## PREPARAZIONE

**1** Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda.

Con una forchetta ridurre la polpa di banana in purea e irroratela con il succo di limone (se si vuole un composto più liscio frullate la banana insieme al succo di limone).

Prelevate un paio di cucchiai di panna dai 250 ml, metteteli in una casseruola, aggiungetevi la gelatina strizzata e fatela sciogliere a fuoco lento (ci vorrà al massimo 1 minuti).

Togliete dal fuoco e lasciate riposare per qualche minuto.

In una ciotola sufficientemente grande mescolare la purea di banane con il dulce de leche.



**2** Aggiungete al composto anche la gelatina sciolta.

Montate la panna con le fruste elettriche ed incorporatela delicatamente al composto.



- 3 Riempire degli stampini singoli oppure uno stampo singolo in silicone, coprite con pellicola e lasciate solidificare in frigorifero per almeno 4 ore.



- 4 Sformate la bavarese (o le mini-bavaresi) in un piattino, decorate a piacere con altro dulce de leche, fettine di banana.



NOTE