

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alla camomilla con sfogliatina croccante e salsa al pistacchio

di: *crema pasticciona*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



PREPARAZIONE



2 Preparate la bavarese: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per almeno 15 minuti.

Fate bollire il latte con le bustine di camomilla, togliete dal fuoco e lasciate in infusione per almeno 15 minuti.



3 Con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero per 15 minuti.



4 Togliete le bustine dal latte e unitelo al composto di tuorli.

Riportate sul fuoco e lasciate cuocere per 1 minuto mescolando sempre.



5 Rimuovete dal fuoco e aggiungete la gelatina strizzata.

Mentre il composto intiepidisce montate la panna .

Incorporate con delicatezza la panna alla crema ormai fredda.



- 6 Distribuite il composto in 6 stampini di alluminio bagnati con acqua fredda e lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.



- 7 Preparate la salsa: portate a ebollizione il latte con la panna e i pistacchi ridotti in polvere.



8 Montare, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero per 15 minuti.



9 Unite, a filo, il latte sopra i tuorli, riportate sul fuoco per qualche minuto mescolando sempre.

Non si deve addensare troppo perché poi raffreddandosi si rapprende di suo.



- 10** Fatto questo, preparate le sfogliatine: srotolate la sfoglia, tagliatela in 6 quadrati che passerete in un poco di zucchero semolato, tagliate a striscioline ognuno dei 6 quadrati e intrecciatele tra di loro.

Cuocete a 200°C per 10 minuti.



- 11** Servite così: sopra un piatto da dessert mettete un pò di crema, sopra adagiate la bavarese e completate con una sfogliatina.

