

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese alla camomilla con sfogliatina croccante e salsa al pistacchio

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



### PER LA BAVARESE

300 ml di latte  
3 tuorli  
80 g di zucchero  
6 g di gelatina in fogli  
200 ml di panna fresca  
2 bustine di camomilla.

### PER LA SALSA

200 ml di latte  
200 ml di panna  
100 g di pistacchi  
120 g di zucchero  
6 tuorli.  
  
1 confezione di pasta sfoglia

# 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.

