

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese alla vaniglia

di: *innamoratiincucina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 8 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml  
ZUCCHERO 150 gr  
GELATINA IN FOGLI 16 gr  
TUORLO D'UOVO 6  
PANNA FRESCA 300 gr  
VANIGLIA 1 bacca  
OLIO DI MANDORLE

## PER DECORARE

VANIGLIA 1 bacca  
ARANCE 2

## PREPARAZIONE



- 2 Prelevate i semi dalla bacca di vaniglia che avrete precedentemente tagliato longitudinalmente.



- 3 Mettere i semi ed il latte in una casseruola e scaldare il tutto.



4 Lasciate in infusione per circa mezz'ora.



5 Filtrare bene.



6 Nella planetaria montare i tuorli con lo zucchero.



7 Versate il latte piano piano.



- 8 Rimettere sul fuoco, a fiamma molto bassa senza far bollire e, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno, fate un pò addensare.



- 9 Ammollare in acqua fredda per 10 minuti la gelatina.

Strizzatela per bene.



**10** Togliete dal fuoco ed aggiungete la gelatina e mescolare bene.



**11** Proteggete con pellicola a contatto e lasciate raffreddare e, una volta raffreddata, incorporate la panna montata alla crema eseguendo dei movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.



**12** Versate in uno stampo per budino da 1 litro e mezzo unto con olio di mandorle.



**13** Fate riposare in frigo per 8 ore.

Decorate con fettine di arancia ed un baccello di vaniglia.







Innamoratiincucina