

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alle pesche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



PER LA BASE

DIGESTIVE (BISCOTTI) 270 gr

BURRO 130 gr

PER LA BAVARESE

UOVA 4

ZUCCHERO 400 gr

LATTE 500 ml

GELATINA IN FOGLI 12 foglie

ACQUA 60 ml

PER LA GELATINA ALLE PESCHE

PESCHE GIALLE 2

GELATINA IN FOGLI 7 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare i biscotti.



2 Sciogliere il burro.



3 Versarlo sui biscotti e mescolare insieme.



- 4 Distribuire il composto pressando nella tortiera con cerchio apribile da 24 cm con il fondo rivestito di carta forno e mettete in frigo a compattare.



- 5 Nella planetaria montare leggermente gli albumi con 50 g di zucchero.



6 In una casseruola portate a 121°C 220 g di zucchero e 60 ml di acqua.



7 Versate a filo lo sciroppo negli albumi e continuare a montare fino a raffreddamento.



8 Mescolare i tuorli con 125 g di zucchero.



9 Intanto mettere la gelatina in acqua fredda ed il latte a scaldare, al primo bollore versare il latte nei tuorli e zucchero e mescolare.



10 Rimettete tutto su fuoco basso in una pentola dal fondo alto, fino a raggiungere 82° C, togliere dal fuoco, e aggiungete la gelatina.



11 Versate poi questo composto nella meringa italiana.



12 Mescolare per ottenere un composto liscio ed omogeneo da versare poi sulla base di biscotti ormai compatta.



13 Rimettere poi tutto in frigo a compattare per 3-4 ore.

Preparate poi la gelatina di pesche: sbucciare le pesche e passarle al mixer.



14 Passarle al colino per ottenerne solo il succo.



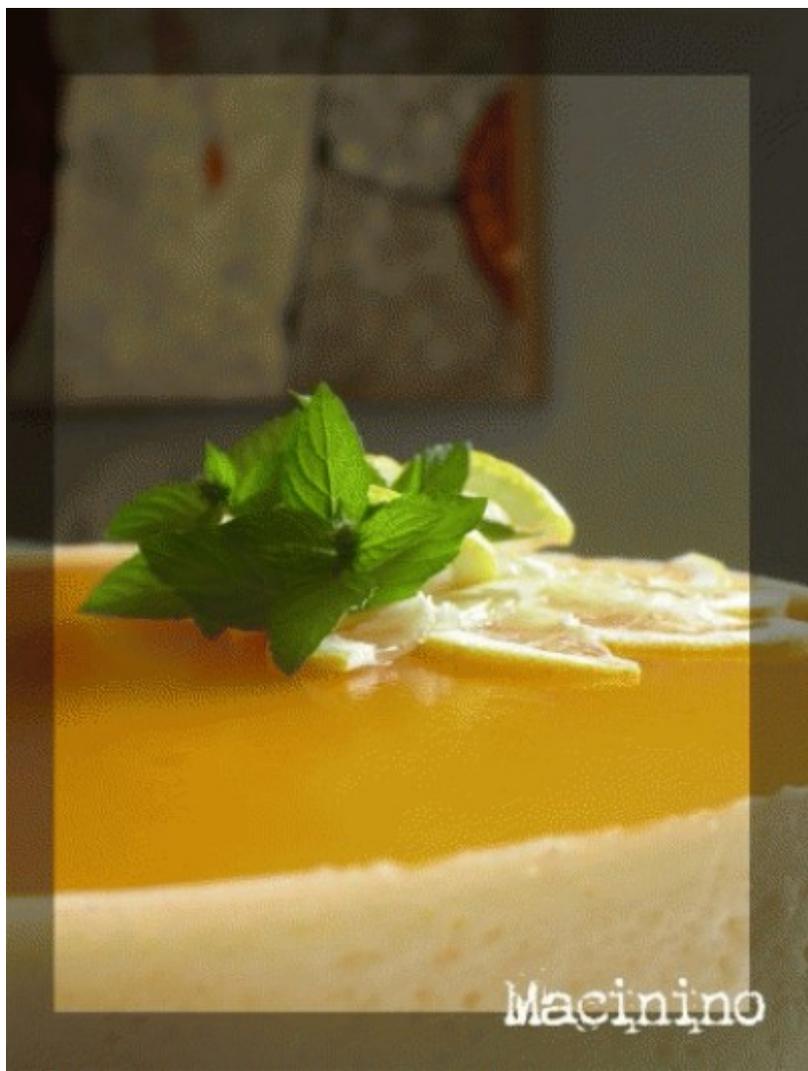
15 Mettete la gelatina in acqua fredda e portare ad ebollizione le pesche con 100 ml di acqua e 100 g di zucchero.

Al primo bollore, togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina.



16 Fate raffreddare un pò il composto ottenuto e versatelo sulla base ormai compattata e rimettere il tutto in frigo, aspettare che si gelatifichi il tutto, sformare dallo stampo, decorare e servire.



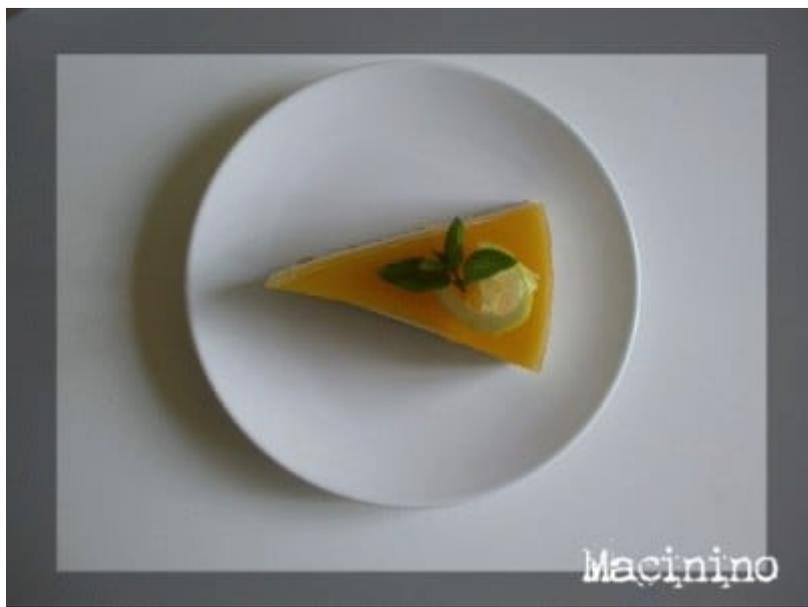


Macchinino



Macchinino





Macinino



Macinino