

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese bicolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 tuorli d'uovo
- 120 g zucchero
- 1/4 l latte
- 8 g colla di pesce
- 50 g cioccolato al latte
- 4 dl panna.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina sbattere tuorli e zucchero fino ad ottenere un impasto biancastro. Aggiungere il latte bollente poco alla volta, mettere il composto sul fuoco e farlo cuocere rimastando continuamente fino a che non veler? Il cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco ed aggiungere la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda. Passare al colino la crema ottenuta e dividerla in due parti uguali. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, incorporarlo ad uno dei due composti e lasciar raffreddare. Montare la panna ed unirla, in parti uguali, alle due creme, prima che queste si consolidino, versare alternativamente le due creme in uno stampo per bavarese in modo

da ottenere 4 strati.