

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese cioccobianco cuor di pesca

di: *paneburroezucchero*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 grossa pesca più qualche fetta per decorare

3 fogli di gelatina

una manciata di amaretti

70 g di zucchero

liquore all'amaretto

un tuorlo d'uovo

50 cc di latte

una bacca di vaniglia

60 g di cioccolato bianco

200 ml di panna.

PREPARAZIONE

1 Frullare la polpa della pesca con 4-5 amaretti e un cucchiaio raso di zucchero.



2 Farla scaldare sul fuoco con due cucchiaini di liquore e farvi sciogliere un foglio di gelatina ammollato prima in acqua fredda.



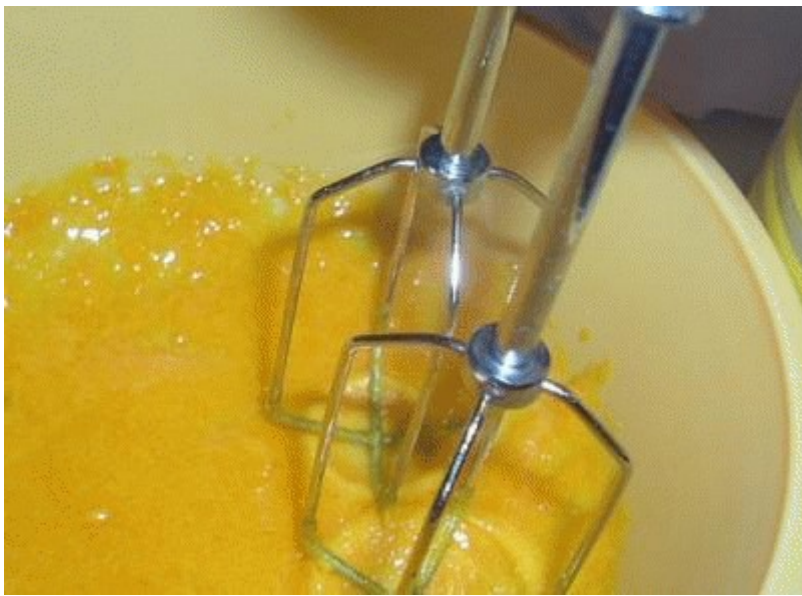
3 Distribuire il composto in stampini piccoli e riporlo in freezer per almeno un'ora.



- 4 Far bollire il latte con la bacca di vaniglia, togliere la bacca e spegnere il fuoco. Sciogliere nel latte caldo il cioccolato bianco e aggiungervi gli altri due fogli di gelatina.



- 5 Montare il tuorlo con il restante zucchero, versarvi il composto al cioccolato ancora tiepido.



6 Montare la panna e unirla delicatamente al composto.



7 Versare metà del composto in stampini monoporzione. Inserire i ripieni, richiudere col resto del composto.



- 8 Riporre in frigorifero almeno 2 ore. Sformare e guarnire con fette di pesca, cioccolato bianco e un trito di amaretti caramellato al liquore.



NOTE