

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bavarese di cachi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

1/8 di l di latte intero (125 g)

1 rosso d' uovo

30 g di zucchero

3 fogli di colla di pesce

400 g di polpa di cachi

1/4 di l di panna.

## PER LA SALSA ALL' AMARETTO

2 rossi d' uovo

1/4 di l di latte

75 g di zucchero

50 g di amaretti

liquore all'amaretto q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattere i rossi d' uovo con lo zucchero, aggiungere il latte bollente e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e portare a cottura rosa (quando immergendo un cucchiaino si vela di salsa), aggiungere la polpa dei cachi precedentemente frullata e passata al colino.

Far raffreddare e aggiungere la panna montata.

**2** Disporre in stampi monoporzione e servire abbinando ad una salsa all'amaretto: fare una salsa inglese, montando i rossi d' uovo con lo zucchero e aggiungendo il latte bollente cuocere a bagnomaria fino a velare il cucchiaino, sciogliervi gli amaretti tritati e aggiungervi il liquore all' amaretto.