

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese di panna alla vaniglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Germania*

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



INGREDIENTI

- 2 bustine di gelatina insapore
- ½ tazza di acqua fredda
- 9 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 2 grosse uova sbattute
- 1 ½ tazze di latte scaldato
- 1 tazza di gelato alla vaniglia
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 tazza di panna montata.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la gelatina in acqua per far sì che si ammorbidisca. Scaldare per far sì che la gelatina si scioglia completamente. Miselare insieme lo zucchero e l'amido di mais. Aggiungere le uova; sbattere per 2 minuti. Lentamente aggiungere il latte caldo,

sbattendo costantemente. Versare in una casseruola dalla capacità di 1 litro. Cuocere a fuoco medio fino a che la crema pasticciera si incolli al cucchiaino. Aggiungere la gelatina e il gelato mentre la crema è calda.

- 2 Raffreddare per farla addensare leggermente. Aggiungere la vaniglia. Incorporare la panna montata. Versare il tutto in uno stampo da 1 litro e far raffreddare fino a che si assesti. Versare la bavarese delicatamente dallo stampo e servirla guarnita con frutta fresca.