Bavarese
 Inviato da Patty
Bavarese alla vaniglia e panna, con versione allo zabaione
Ingredienti:
 - 300 ml latte
 - 100 gr zucchero
 - 4 tuorli
 - 10 gr di colla di pesce
 - 500 ml panna montata insieme a 15 gr di zucchero semolato
 - 1 stecca di vaniglia
 - 1 disco di pan di spagna
Preparazione:
Mettere a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Bollire il latte con 20 gr di zucchero e la stecca di vaniglia.
Intanto montare i tuorli con lo zucchero rimasto.
Unire il latte bollito alla montata di tuorli e zucchero. Rimettere tutto sul fuoco e portare a 85°C. Se non si possiede un
termometro, la crema è pronta quando "vela" il cucchiaio, o anche quando appaiono le prime piccole bollicine vicino ai
bordi del tegame; non deve assolutamente bollire.
Togliere dal fuoco e unire subito i fogli di colla pesce ben strizzati, mescolare velocemente per scioglierli. Se non si vuole
rischiare di avere i grumi, si può colare la crema finché è calda.
Mettere la crema a raffreddare. Quando è circa a temperatura ambiente (28/30°C) aggiungere la panna montata,
inglobandola delicatamente mescolando dal basso verso l’alto.
Foderare uno stampo con un disco di pan di spagna o con fettine di plum-cake o ciambella. Bagnare con una
“bagna” composta da rhum, acqua e zucchero.
Versare la crema nello stampo e porre in frigo ad addensare. E’ possibile anche mettere la bavarese in freezer se
la si vuole consumare in un secondo tempo.
Decorare a piacere con ciuffetti di panna montata o crema al cacao. VARIANTI:
Per una bavarese allo zabaglione, unire ai tuorli e allo zucchero montati un bicchierino di marsala.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:04