

RICETTA BAVARESE AL GIANDUIA - BY SIDONIA

Ricetta per 8 persone

Ingredienti per la bavarese:

gr 600 panna da montare
gr 75 zucchero
gr 70 amaretti
gr 60 cioccolato fondente
gr 50 di latte
gr 50 colla di pesce (in fogli)
n. 3 tuorli

Ingredienti per la salsa:

gr 100 cioccolato fondente
gr 100 zucchero
gr 70 nocciole tostate
n. 2 cucchiaini panna da montare

Procedimento

Scaldare il latte con 200 gr di panna, mescolare intanto i tuorli con lo zucchero.
Stemperare i tuorli con lo zucchero con il latte e la panna versati a filo.
Rimettere sul fuoco basso e fare addensare senza far bollire.
Unire quindi la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Mescolare per farla sciogliere bene e lasciare raffreddare finché inizia ad addensarsi.
Incorporare quindi i restanti 400 gr di panna montata fermissima, gli amaretti sbriciolati e il cioccolato fondente grattugiato.
Versare il composto nello stampo e far raffreddare per circa 6 ore. Ecco la bavarese!

Preparare la salsa

fare uno sciroppo con 150 gr di acqua e 100 gr di zucchero facendo bollire per 2 minuti circa.
Tritare le nocciole tostate, sciogliervi insieme il cioccolato e unire lo sciroppo di acqua e zucchero e 2 cucchiaini di panna fresca (non montata).

Servire la bavarese inondata di salsa!!!