

# **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!!!**