BAVARESE AI TRE COLORI

Ingredienti per 6 persone:

- Quattro fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di latte,
- 300 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- otto tuorli,
- 150 g di cioccolato fondente,
- una tazzina di caffè forte,
- mezzo litro di panna.

Fate ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda.
Nel frattempo scaldate il latte con lo zucchero e la stecca di vaniglia che toglierete dopo aver levato il latte dal fuoco.
Mettete i tuorli in una terrina sbattendoli con un cucchiaio di legno.
Diluiteli con il latte e rimettete il composto sul fuoco fino a che non accennerà a bollire.
Toglietelo allora immediatamente e incorporatevi la colla di pesce ben strizzata, mescolando finchè non sarà completamente sciolta.
Lasciate riposare il composto dopo averlo suddiviso equamente in tre recipienti diversi.
Fate sciogliere il cioccolato, in una casseruolina, con qualche cucchiaio di acqua; unitelo quindi ad 1/3 della crema preparata, mentre ad un altro terzo andrà aggiunta la tazzina di caffè: entrambi i composti vanno mescolati a lungo.
Montate quindi la panna e dividetela in egual misura fra le tre creme; foderate uno stampo da bavarese piuttosto alto con un foglio di alluminio e versatevi la crema al cioccolato.
Mettete in frigorifero per 1 ora.
terminate quindi con la crema al caffè e lasciate in frigorifero per 3 ore.
Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto dei dolci, estraendo la "bavarese a tre colori" e staccando con delicatezza la carta di alluminio.