BAVARESE AL BRANDY

Ingredienti per 6 persone:

- quatto fogli di colla di pesce,
- 1/4 di latte,
- due tuorli
- 60 g di zucchero,
- 350 g di panna,
- brandy.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
Nel frattempo portate ad ebollizione il latte.
Mettete i tuorli in una terrina con lo zucchero e frullateli fino a che saranno spumosi, quindi diluiteli con il latte caldo, facendolo passate attraverso un colino.
Rimettete il composto sul fuoco e lasciatevelo, mescolando in continuazione, fino a che non accenna a bollire.
Levate immediatamente il recipiente dalla fiamma e incorporate alla crema la colla di pesce ben strizzata, mescolando fino a che non si sarà sciolta e ben amalgamata.
Lasciate intiepidire il composto e, nel frattempo, montate la panna.
Prendete quindi uno stampo da bavarese, con le pareti scannellate, e versatevi un bicchierino di brandy: rigirate il recipiente fra le mani per farlo bagnare interamente, poi unite il liquore alla panna e incorporate quest'ultima al composto preparato, rimestando con delicatezza; versate nello stampo e introducete in frigorifero per 3 ore.
Al momento di servire immergete lo stampo in acqua bollente per un attimo, asciugatelo e capovolgetelo su un piatto, facendo uscire la "bavarese al brandy".