BAVARESE DELICATA

Ingredienti per 6-8 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di latte,
- una fialetta di essenza alla vaniglia,
- 200 g di zucchero,
- sette uova,
- kirsch,
- 120 g di burro,
- 300 g di panna, una dozzina di savoiardi.

Lasciate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda e fate scaldare il latte con la vaniglia e lo zucchero.
Mettete i tuorli in una terrina: sbatteteli con un cucchiaio di legno, quindi versateli sopra, poco alla volta, il latte profumato alla vaniglia.
Mescolate rapidamente ed aggiungete un bicchierino di kirsch, rimestando ancora.
Ponete il composto sul fuoco in una casseruola e fatelo scaldare finchè non accenna a bollire.
Toglietelo allora immediatamente dalla fiamma, incorporate la colla di pesce ben strizzata e il burro, rimestando ora con una piccola frusta per far sciogliere e amalgamare bene gli ingredienti.
Lasciate quindi riposare la crema e nel frattempo montate la panna; quando la crema sarà ben fredda, incorporatevi la panna, mescolando adagio adagio con un cucchiaio di legno.
Rovesciate il composto in uno stampo dalle pareti lisce, pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio e coprite con uno strato di savoiardi inumiditi di Kirsch e disposti a raggiera.
Introducete in frigorifero per 3 ore, quindi estraete lo stampo, immergetelo per un attimo in acqua bollente (per far meglio scivolare fuori il dolce), asciugatelo e capovolgete la bavarese su un piatto di servizio, portandola subito in tavola.