BAVARESE AL MANDARIN0

Ingredienti per 6 persone:

- 3 tuorli di uova,
- 125g. di zucchero,
- mandarino n° 4,
- 250 ml di latte,
- 4 fogli di colla di pesce,
- 4 dita di panna montata.

Per la salsa:

- 2 tuorli,
- 2 dl di latte,
- un cucchiaio di farina,
- 2 cucchiai di zucchero,
- una bustina di vanillina,
- un grappolo d'uva.

Ammorbidite la colla di pesce in acqa fredda, bollite il latte. Montate tuorli e zucchero. aggiungete il latte e cuocete finche si addensa strizzate la colla di pesce, unitela alla crema e fate raffreddare. filtrare il succo dei mandarini, unitelo alla crema. incorporate la panna montata, trasferite il tutto in uno stampo inumidito e mettete in frigo.

Per la salsa:
battete tuorli e zucchero, unite la farina, il latte tiepido e la vanillina Fate cuocere finche velerà il cucchiaio.
Sbucciate gli acini e mescolateli alla salsa. Sformate la bavarese e selvitela con la salsa all'uva.