

BAVARESE AL CAFFÈ

Ingredienti per 6 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di latte,
- una fialetta di essenza alla vaniglia,
- 50 g di caffè in polvere,
- sei tuorli,
- 300 g di zucchero,
- mezzo litro di panna,
- burro per ungere.

Per decorare:

- chicchi di caffè
- panna montata dolcificata.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.

Nel frattempo portate a ebollizione il latte in una casseruola, con la vaniglia e il caffè in polvere, che aggiungerete però solo a pochi istanti prima di togliere il recipiente dal fuoco.

Mettete i tuorli in una terrina con lo zucchero e montateli a spuma con un cucchiaino di legno e con lo sbattitore elettrico. Sempre mescolando diluite con il latte profumato alla vaniglia e al caffè, versandolo attraverso al colino.

Mettete la crema sul fuoco basso e tenetevela fino a che non accenna a bollire, rimestando in continuazione.

Quindi levatela subito dalla fiamma e incorporatevi la colla di pesce strizzata, mescolando finchè la vedrete completamente sciolta; lasciate raffreddare il composto.

Nel frattempo montate la panna e unitela alla crema quando questa sarà ben fredda.

Versate il tutto in uno stampo da budino (precedentemente unto) che abbia le pareti scannellate.

Introducetelo nello scomparto più freddo del frigorifero per circa 3 ore.

Trascorso questo tempo immergete lo stampo in acqua bollente per qualche istante (per far scivolare il dolce più facilmente), poi asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata.

Decorate il centro e i bordi della bavarese con chicchi di caffè e con ciuffi di panna.