

BAVARESIS AL MANGO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di panna o latte,
- 180g. di zucchero,
- un baccello di vaniglia,
- 4 fogli di colla di pesce di 5g. l'uno,
- un mango,
- un kiwi.

Fate ammorbidire la colla in acqua tiepida. In una casseruola, portate a ebollizione la panna o il latte con 100g. di zucchero e la vaniglia, quindi spegnete, coprite e lasciate in infusione per mezz'ora. Dopodichè togliete la vaniglia, riportate a ebollizione unite la colla di pesce ben strizzata e fatela sciogliere su fuoco basso. Fate caramellare lo zucchero rimasto in una casseruola con un cucchiaino di acqua. Distribuitelo sul fondo di 4 stampinie quando sarà solidificato versatevi sopra la crema preparata. Mettete in frigo per qualche ora. Prima di servire sbucciate il mango, privatelo del nocciolo e passatelo nel mixer.

Sbucciate i kiwi e tagliateli a rondelle. Sformate gli stampini su 4 piatti, dopo averli immersi in acqua bollente e serviteli con la salsa al mango e le rondelle di kiwi.