

BAVARESE AL LIMONE

Ingredienti:

- 3 tuorli,
- 3 cucchiaini di zucchero,
- 1/2 l di latte,
- 1 cucchiaio di maizena,
- la buccia di 2 grossi limoni,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 bicchierino di cognac,
- odore di vaniglia,
- 20 g di colla di pesce ben ammorbidita in acqua tiepida e ben strizzata,
- 5 cucchiaini di panna montata.

Fate la crema mescolando bene i tuorli con lo zucchero e la maizena e aggiungendo il latte appena tiepido.

Sbucciate un limone, togliendo anche la parte bianca e mettete la buccia a pezzi grossi nella crema.

Cuocete la crema sul fuoco fino a che si sarà bene addensata, poi togliete la buccia del limone.

Aggiungete la colla di pesce e continuate a mescolare fuori dal fuoco fino a che non sarà fredda.

Aggiungete allora la panna montata.

Ungete uno stampo da bavarese (a spigoli come un diamante) con olio di semi inodore o, meglio, con olio di mandorle e mettete a gelare.

Nel frattempo sciogliete sul fuoco i due cucchiaini di zucchero con un cucchiaio di acqua e la buccia del secondo limone tagliata a strisciole sottilissime, aggiungete il liquore e la vaniglia.

Versate questo sciroppo sul piatto di portata e rovesciatevi sopra la bavarese.

Guarnite con panna montata tutto intorno.