

BAVARESE ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

- 20 gr di colla di pesce,
- 1/2 l di latte,
- 250 gr di zucchero,
- 6 tuorli,
- 1 bustina di vaniglia,
- 1 cucchiaio di fecola,
- 500 gr di panna montata, olio.

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Portare ad ebollizione 1/2 litro scarso di latte con lo zucchero e versarlo sui tuorli d'uovo sbattuti con la vaniglia in polvere e la di fecola di patate.

Diluite con un bicchiere di latte freddo.

Portare il tutto al fuoco e quando sta per bollire unire la colla di pesce.

Rimescolare, far freddare ed unirvi la panna montata a neve.

Amalgamare delicatamente e versare in uno stampo unto con olio insapore.

Passare al frigo per 5 ore prima di servire.