

BAVARESE BICOLORE

Ingredienti per 6 persone:

- 3 tuorli d'uovo,
- 120 g di zucchero,
- 1/4 l di latte,
- 8 g di colla di pesce,
- 50 g di cioccolato al latte,
- 4 dl di panna.

In una terrina sbattere tuorli e zucchero fino ad ottenere un impasto biancastro.

Aggiungere il latte bollente poco alla volta, mettere il composto sul fuoco e farlo cuocere rimestando continuamente.

Togliere dal fuoco ed aggiungere la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda.

Passare al colino la crema ottenuta e dividerla in due parti uguali.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, incorporarlo ad uno dei due composti e lasciar raffreddare.

Montare la panna ed unirla, in parti uguali, alle due creme, prima che queste si consolidino.

Versare alternativamente le due creme in uno stampo per Bavarese in modo da ottenere 4 strati.