

BAVARESE ORANGE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 cl di liquore all'arancia
- glassa al cioccolato (v.ricetta)
- 2 cucchiaini di panna

Per la crema:

- 3 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 1 arancia (succo e scorza grattugiata)
- 25 cl di panna montata
- 4 fogli di colla di pesce
- 25 cl di latte

Per il croccante:

- 50 g di mandorle tritate
- 80 g di zucchero

Mescolate in una casseruola i tuorli, lo zucchero, la scorza e il succo dell'arancia, unite il latte bollente e cuocete la crema fino a farla addensare.

Toglietela dal fuoco, scioglietevi la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata e lasciate raffreddare.

Preparate il croccante facendo sciogliere lo zucchero in una padella e mescolandovi poi le mandorle tritate.

Quando è freddo tritatelo finemente ed unitelo alla crema insieme al liquore all'arancia.

Incorporate anche la panna montata e distribuite la crema in 6 stampini da porzione della capacità di 12 cl ciascuno.

Quando le bavaresi sono ben fredde, sfornatele e servitele accompagnandole con salsa al cioccolato ottenuta facendo sciogliere, in una casseruola, la glassa al cioccolato insieme alla panna.