BAVARESE AI FRUTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mela
- 1 pera
- 1 arancia
- 400 g di tofu
- 3 cucchiaini di tahin
- 15 g di agar agar in barre
- 6 cucchiaini di malto di mais
- 2 cucchiaini di vaniglia in polvere
- 1 cucchiaino di marmellata di mirtillo
- 1 pizzichino di sale
- 2 cucchiaini di maizena

Mettete a bagno l'agar agar in un litro d'acqua per circa mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate la mela e la pera, tagliatele a spicchi e fatele cuocere per qualche minuto in acqua leggermente salata.

Scolate il tutto e tagliate l'arancia in 8 spicchi, frullate il tofu e il tahin con mezzo bicchiere di acqua tiepida (prima di frullare il tofu è meglio scottarlo per 10 minuti a fiamma bassa).

Fate cuocere l'agar agar col malto e il sale per circa 15 minuti.

Dividete questi ingredienti - in parti uguali - in due pentole diverse: in una aggiungete la vaniglia, nell'altra il mirtillo.

Disponete gli spicchi d'arancia in uno stampo e versatevi gli ingredienti alla vaniglia.

Conservate al caldo gli ingredienti col mirtillo e versateli nello stampo quando quelli alla vaniglia si sono raffreddati completamente.

Quando il tutto è addensato togliete il dolce dallo stampo e servite freddo.