

BAVARESE AL MASCARPONE E CAFFÈ

difficoltà: *

tempo: 20'

Ingredienti per 6 persone

Zucchero gr 150

Caffè gr 20

Cacao in polvere gr 10

3 fogli di colla di pesce

4 Uova

Per la crema al mascarpone:

Panna fresca gr 200

ReiMascarpone gr 10

PREPARAZIONE

Aggiungere 40-50 g di Reimascarpone ogni 1.000 g di panna o creme (REITIRAMISU O CREMAREI) o semifreddi. diluendo il preparato in una piccola quantità di prodotto, mescolare bene e unire poi alla rimanente.

☀ Versate il latte in una casseruola, unite il caffè e 1/3 dello zucchero. Portate ad ebollizione e cuocete per 30 secondi.

☀ Sgusciate le uova, mettete i tuorli in una ciotolina e versatevi sopra il composto bollito e filtrato attraverso una garza pulita. Unite poi il resto dello zucchero, rimettete sul fuoco, mescolate e quando raggiunge il bollore unite anche la colla di pesce precedentemente sciolta a bagnomaria.

☀ Preparate la crema al mascarpone come indicato a fianco.

☀ Amalgamate per bene, lasciate raffreddare e incorporate delicatamente la crema al mascarpone montata.

☀ Versate la bavarese in uno stampo, riponete in frigo per 2 ore prima di servire.

