

BAVARESE VARIEGATA

Ingredienti per 6-8 persone:

- Quattro fogli di colla di pesce,
- 100 g di cedro e arancia canditi (già tagliati a dadini),
- 200 g di ciliegine candite,
- rum,
- otto tuorli,
- 250 g di zucchero,
- mezzo litro di latte,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- 150 g di cioccolato fondente,
- tre quarti di panna liquida.

Per prima cosa fate ammorbidire la colla di pesce, in una terrina, con un po' d'acqua fredda.

Mettete 100 g di cedro all'arancia tagliati a dadini e 100 g di ciliegine pure tagliuzzate in una scodella e spruzzateli in un bicchiere (da vino) di rum.

Lasciate macerare e intanto mettete i tuorli in una terrina con 150 g di zucchero, montandoli fino a che saranno gonfi e spumosi; in una casseruola versate il latte con il restante zucchero e la fialetta di vaniglia e fate scaldare finchè non accennerà a bollire; toglietelo allora dal fuoco e versatelo poco alla volta, passandolo attraverso un colino, sui tuorli sbattuti, mescolando con cura.

Versate il composto nella casseruola del latte, fatelo riscaldare ancora fino al limite dell'ebollizione.

Poi levatelo definitivamente dal fuoco e unitevi la colla di pesce ben strizzata, mescolando fino a che non si sarà completamente sciolta.

Ora dividete il composto in due parti di 3/4 e 1/4 ciascuna, mettendole in due terrine .

Alla parte minore incorporate il cioccolato che avrete fatto sciogliere a bagnomaria in una casseruolina.

Rimestate bene, poi fate raffreddare le due creme.

Quando i due composti saranno freddi, incorporatene 1/3 a quello di cioccolato e 2/3 a quello giallo; in quest'ultimo aggiungete anche i canditi, ben sgocciolati dal rum.

Ora bagnate uno stampo da bavarese e versatevi la crema gialla; mettete in freezer per circa 1 ora, poi versatevi sopra la crema marrone e rimettete in freezer per 2 ore.

Al momento di servire, immergete lo stampo per qualche istante in acqua bollente, asciugatelo, poi capovolgetelo su un piatto da dolci.

Decorate ora la bavarese con le ciliegine e i canditi rimasti, e disponeteli a piacimento.