

BAVARESE AI MARRONS GLACÉS

Ingredienti per 6 persone:

- 1/4 abbondante di latte,
- quattro tuorli,
- 120 g di zucchero,
- un cucchiaino di fecola di patate,
- quattro fogli di colla di pesce,
- mezzo litro di panna,
- 200 g di marrons glacé a pezzi (esistono confezioni già pronte)
- olio inodore per ungere lo stampo,
- qualche marrons intero per guarnire.

Fate scaldare il latte, poi toglietelo dal fuoco.

Mettete in una casseruola i quattro tuorli con lo zucchero e sbatteteli fino a che saranno gonfi e spumosi; unitevi quindi la fecola, mescolando bene, poi diluite lentamente con il latte caldo.

Ora ponete al fuoco, a bagnomaria, il recipiente e fate cuocere il composto sempre mescolando e tenendo a fiamma bassa, fino a quando comincerà ad addensarsi, velando il cucchiaino.

Togliete la crema dal fuoco e unitevi la colla di pesce, che nel frattempo avrete messo ad ammorbidire in acqua fredda e avrete ben strizzata, mescolando fino a che si sarà completamente sciolta con il solo calore della crema; fatela quindi raffreddare.

Intanto montate densamente la panna e frantumate ulteriormente i pezzi di marroni.

Quando la crema sarà fredda, unitevi prima i marroni e poi 2/3 della panna, mescolando con delicatezza.

Ungete di olio inodore uno stampo da bavarese, versatevi il composto e mettete in freezer per circa due ore.

immergete la forma in una terrina di acqua calda (ciò faciliterà l'estrazione del dolce) capovolgete la bavarese su un piatto di servizio: decoratela con i marrons glacé interi e con ciuffetti della restante panna.