

BAVARESE ALLA MARILYN MONROE

Ingredienti:

- 250g. di zucchero,
- 3 tuorli,
- 250g. di latte,
- 125g. di panna,
- sciroppo di menta,
- 200g. di cioccolato fondente,
- 3 fogli di colla di pesce.

Mettere un pentolino sul fornello a fuoco moderato e disporre sopra di esso una seconda pentola nella quale versare lo zucchero e i tre tuorli d'uovo. Con un frustino, montare il composto, badando a non far bollire mai l'acqua nel pentolino sottostante, ma mantenendola semplicemente tiepida. A parte far bollire il latte e lasciarlo raffreddare e intanto montare la panna senza zuccherare. Aggiungere il latte al composto di zucchero e tuorli, dopo che questo è diventato schiumoso e soffice, sempre mescolando con il frustino. Quindi incorporare la colla di pesce ammorbidita nell'acqua fredda e tagliata a pezzettini molto piccoli. Non appena il composto si sarà raddensato, togliere il pentolino dal fuoco e lasciar raffreddare. Aggiungere 25 dl. di sciroppo di menta e la panna montata, mescolando lentamente con un cucchiaino di legno per evitare che il composto si smonti.

Tagliare a scaglie il cioccolato fondente e incorporarlo, tenendone però una parte per la decorazione finale. Versare in uno stampo per budini o in una tortiera e tenere in frigorifero per almeno 4 ore. Una volta ben freddo e solidificato, il dolce va disposto su un piatto e decorato con le scaglie di cioccolato precedentemente preparate.