

BAVARESE PROFUMATA

Ingredienti per 4 persone:

Per la bavarese:

- 150g. di zucchero,
- lampone 500g.,
- 100g. di panna da montare,
- 25g. di colla di pesce.

Per la crema:

- Un quarto di latte,
- 2 uova,
- 70g. di zucchero,
- un cucchiaio di farina,
- cannella in polvere.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Lavate i lamponi e passateli prima al mixer, poi al setaccio per eliminare tutti i semini. Versate il passato di lamponi in una casseruola con lo zucchero, fatelo scaldare, unitevi la colla di pesce e fatela sciogliere mescolando. Poi togliete dal fuoco e fate raffreddare il composto mescolando spesso. Montate la panna e incorporatela delicatamente al passato di lamponi.

Mescolate e versate la crema in uno stampo da charlotte. Mettete in frigo per 5-6 ore.

Preparate la crema:

sbattete i tuorli con lo zucchero, unitevi la farina e, poco per volta e sempre mescolando, anche il latte. Mettete la crema su fuoco basso, mescolando, fatela cuocere per 5-10 minuti, fino a che si sarà addensata. Unite un cucchiaino di cannella e fatela raffreddare mescolando ogni tanto.

Sformate la bavarese e servitela con la crema a parte.