

BAVARESE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di mascarpone,
- 25 g di colla di pesce,
- 1/2 l di latte,
- 250 g di zucchero,
- 1 cucchiaino di fecola di patate,
- 6 tuorli,
- 1 bustina di vaniglia,
- burro per ungere lo stampo.

Fate bollire il latte con lo zucchero e lasciate da parte un bicchiere di latte freddo.

A bagnomaria sciogliete la colla di pesce.

Sbattete con la frusta i tuorli, la fecola e la vaniglia.

Unite e mescolate il latte freddo, quello bollente e ponete sul fuoco, mescolando senza far bollire.

Lasciate raffreddare in un recipiente mescolando di tanto in tanto.

Amalgamate delicatamente il mascarpone alla crema.

Versate il tutto in uno stampo imburato e lasciate in frigorifero per 5 ore.