

BAVARESE AL CIOCCOLATO 1

Ingredienti per 8 persone:

- 100 g di glassa al cioccolato (v. ricetta)

Per la crema:

- 4 tuorli d'uovo
- 30 cl di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 4 fogli di colla di pesce
- 150 g di zucchero
- 30 cl di panna

Preparate una crema inglese con i tuorli, 120 g di zucchero e il latte aromatizzato con la stecca di vaniglia. Fate sciogliere, nella crema ancora calda, la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata e lasciate raffreddare. In una ciotola montate la panna con i rimanenti 30 g di zucchero, quindi incorporatela alla crema quando è fredda ma non si è ancora addensata.

Distribuite 1/3 di questa crema in 8 stampini individuali della capacità di 1 dl ciascuno.

In una terrina mescolate il resto della crema con 80 g di glassa al cioccolato liquida e quasi fredda, quindi mettetela in una tasca da pasticciere e, con lo stesso procedimento usato nella ricetta 'Bavarese alla vaniglia e al caffè', formate un 'cuore' di crema al cioccolato all'interno della crema alla vaniglia.

Fate raffreddare le bavaresi, quindi sformatele, guarnitele con fili di glassa al cioccolato fluida fatta uscire da una tasca di tela con bocchetta liscia e molto piccola e servite.