
BAVARESE AL CIOCCOLATO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 25 cl di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 100 g di zucchero
- 8 g di colla di pesce
- 3 bicchieri di panna montata zuccherata
- 3 tuorli d'uovo
- 50 g di cioccolato fondente

Sciogliete la colla di pesce in acqua tiepida, quando è fredda passatela al colino.

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Unitevi, poco alla volta, il latte bollente cui avrete aggiunto la stecca di vaniglia.

Cuocete la crema a fuoco basso per 10 minuti, unite il cioccolato sciolto in poco latte.

Allontanate il recipiente dal fuoco, aggiungete al composto la colla di pesce e, quando è freddo, la panna montata.

Versate in uno stampo bagnato con acqua gelata.

Tenete in frigo un paio d'ore prima di servire.