

# BAVARESE AL PISTACCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pistacchi sgusciati
- 1 pizzico di sale
- 30 g di zucchero a velo
- glassa al cioccolato (v. ricetta)
- 2 cl di rum
- pistacchi tritati per guarnire

Per la crema:

- 3 tuorli d'uovo
- 60 g di zucchero
- 25 cl di latte
- 4 fogli di colla di pesce
- 25 cl di panna montata

Preparate un croccante con i pistacchi, lo zucchero a velo e il sale e, quando è ben freddo, tritatelo finemente. Preparate una crema inglese con i tuorli, lo zucchero e il latte e, fintanto che è calda, scioglietevi la colla di pesce ammollata e strizzata.

Lasciate raffreddare e incorporatevi la panna montata.

Dividete la crema in due parti, a una incorporate la glassa al cioccolato sciolta e il rum, all'altra il croccante di pistacchi. Suddividete le due creme in 6 stampini individuali della capacità di circa 10 cl ciascuno, mettendo per prima quella al cioccolato.

Fate raffreddare le bavaresi in frigorifero, quindi sformatele e guarnitele con i pistacchi tritati.