

BAVARESE AL VINO

Ingredienti per 6 persone:

- pasta genovese
- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 50 cl di panna montata
- 1/2 bicchiere di vino bianco amabile
- 1/2 limone
- 2 fogli di colla di pesce

Per lo sciroppo:

- 250 g di uva nera
- 100 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di vino bianco amabile

Preparate la bavarese: mettete a bagno nell'acqua fredda i fogli di colla di pesce.

In un pentolino scaldate il vino con il succo di mezzo limone filtrato al colino.

In una casseruola sbattete energicamente i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare quasi bianchi.

Diluiteli con il vino caldo e ponete sul fuoco continuando a mescolare fino a quando la crema, addensandosi, vela leggermente il cucchiaio.

Ritirate e fate intiepidire.

Sgocciolate la colla di pesce, strizzatela e unitela alla crema.

Mescolate bene e lasciatela raffreddare completamente.

Quindi incorporatevi delicatamente la panna montata mescolando dal basso verso l'alto e ponete il composto nella parte più bassa del frigorifero.

Intanto preparate lo sciroppo.

Scaldate il vino con lo zucchero, tuffatevi 50 g di d'uva.

Sgocciolatela e tenetela da parte.

Frullate la restante uva, filtrate e versate il succo ricavato nello sciroppo caldo.

Mescolate con cura, lasciate intiepidire.

Fate la pasta genovese, dividetela in due parti e stendetela entrambe a disco dello spessore di un centimetro e mezzo.

Metteteli in due tortiere imburrate e infarinate, cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti.

Ritirate e fate raffreddare.

Adagiate un disco di pasta su un piatto da portata.

Spruzzatelo con lo sciroppo tiepido.

Spalmatevi uno strato di crema, poi uno d'uva nera, di nuovo uno di crema.

Coprite con il secondo disco, spruzzatelo con lo sciroppo.

Versate su tutto la restante crema in modo che copra interamente la torta.

Tenete al fresco fino al momento di servire.

Un attimo prima di portare a tavola guarnite la bavarese con gli acini d'uva sbollentati e raffreddati tenuti da parte.

Servite.