

BAVARESE ALLA VANIGLIA E AL CAFFÈ

Ingredienti per 6 persone:

- 6 tuorli d'uovo
- 120 g di zucchero
- 50 cl di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 7 fogli di colla di pesce
- 50 cl di panna
- 1 cucchiaio di caffè liofilizzato
- 1 cucchiaio di Tia Maria

Preparate la crema base per la bavarese alla vaniglia seguendo le indicazioni della ricetta 'Bavarese alla vaniglia'. In una ciotola sciogliete il caffè liofilizzato in 1 cucchiaio di acqua bollente, quindi aggiungete un cucchiaio di Tia Maria o un altro liquore al caffè.

Dividete in due parti la crema alla vaniglia, mettetene una metà in uno stampo da 1,5 l e aromatizzate l'altra metà con la miscela al caffè, quindi ponetela in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia.

Immergete per circa 1 cm la bocchetta nello strato di crema alla vaniglia, quindi comprimete la tasca per far uscire la crema al caffè.

Operando in questo modo otterrete un 'cuore' di crema al caffè racchiuso in un involucro alla vaniglia, visibile quando la bavarese viene tagliata.

Servite il dolce, una volta sformato, con una salsa al cioccolato, ottenuta facendo sciogliere in una casseruola una glassa al cioccolato (vedi ricetta omonima) insieme a poca panna.