
BAVARESE CON GLI AMARETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 bavarese alla vaniglia (v.ricetta)
- 50 g di biscotti amaretti
- 3 cl di kirsch
- 1 cucchiaio di miele

Preparate la crema base della bavarese alla vaniglia, seguendo le indicazioni della ricetta 'Bavarese alla vaniglia'. Tritate gli amaretti, metteteli in una ciotola, bagnateli con il liquore mescolato al miele e lasciateli insaporire. Mettete 2/3 della crema nello stampo, ponete al centro gli amaretti sbriciolati e coprite con la crema rimasta. Fate raffreddare in frigorifero per circa 2 ore, quindi sformate il dolce su un piatto di portata e servitelo accompagnato con una crema pasticciera (vedi ricetta omonima) aromatizzata con una tazzina di caffè.