

BAVARESE MORESCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero
- 1 bicchiere di latte
- 2 tazzine di caffè ristretto
- 1 bustina di vaniglina
- 100 g di cioccolato fondente grattugiato
- 2 cucchiaini di latte
- 600 g di panna da montare
- 2 cucchiaini di brandy
- 20 g di gelatina in fogli
- 1 noce di cocco fresca

Per guarnire:

- riccioli di cioccolato

Mettete a bagno in acqua fredda 10 g di gelatina.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte, mescolando in continuazione, poi tenetelo da parte.

Mettete i tuorli in una casseruola con i 100 g di zucchero e lavorateli a spuma con un cucchiaino di legno, incorporatevi il latte a filo e, sempre mescolando, trasferite la casseruola sul fuoco e fate addensare la crema senza farla bollire.

Toglietela dal fuoco e incorporate i fogli di gelatina strizzati.

Mescolate, poi dividete la crema in 2 parti trasferendone metà in una terrina.

A una di esse amalgamate il cioccolato fuso e all'altra il caffè ristretto.

Montate 300 g di panna con la vaniglina e unitela al composto di caffè mescolando dall'alto verso il basso per non smontarlo.

Versate la crema in uno stampo da budino con foro centrale leggermente inumidito, mettete in frigo a solidificare per alcune ore.

Mettete a bagno gli altri 2 fogli di gelatina, montate la panna tenuta da parte e unitela al composto di cioccolato.

Incorporate la gelatina strizzata e fate sciogliere in una piccola casseruola a bagnomaria con il brandy.

Togliete lo stampo dal frigo e versatevi dentro il composto alla panna e cioccolato.

Mettete in frigo per 8 ore prima di sformarlo e di decorarlo con riccioli di cioccolato e di cocco.