

# BAVARESE SPEZIATA CON SALSA ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

Per la bavarese:

- 20 cl di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 60 g di zucchero
- 2 fogli di colla di pesce
- 200 g di panna montata zuccherata
- 1 stecca di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 3 grani di pepe nero
- 6 semi di papavero
- 3 bacche di ginepro
- olio di mandorle

Per lo zabaione:

- 1/2 bicchiere di vin santo
- 4 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zafferano
- pistilli di zafferano

Fate bollire il latte, toglietelo dal fuoco, unite tutte le spezie e lasciatele in infusione, per almeno un'ora.

Montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete il latte filtrato, mescolando con una spatola di legno.

Mettete sul fuoco e fate addensare mescolando.

Fuori dal fuoco, aggiungete la colla di pesce, ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata.

Mescolate bene e passate tutto attraverso un colino.

Rimettete sul fuoco e appena la crema riprende il bollore incorporate la panna montata.

Inumidite con l'olio di mandorle uno stampo da bavarese, versatevi il composto e mettete in frigo per 12 ore.

Preparate lo zabaione: portate a ebollizione il vin santo, scioglietevi lo zafferano, e versate il miscuglio in un recipiente in cui avrete sbattuto i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale.

Mettete il recipiente a bagnomaria e lasciate sul fuoco fino a quando lo zabaione è denso e gonfio.

Sformate la bavarese su un piatto, versatevi intorno lo zabaione tiepido e decorate con i pistilli di zafferano.