

BAVARESE ALLE PRUGNE

Ingredienti per 6 persone:

- pasta genovese
- crema inglese
- 400 g di prugne snocciolate
- 400 g di panna montata
- 100 cl di vino rosso
- 1 bicchiere di brandy
- 2 fogli di colla di pesce

Preparate la pasta genovese .

Mettete a bagno i fogli di colla di pesce nell'acqua fredda.

Lasciate le prugne immerse nel vino rosso per circa 20 minuti.

Stendete a disco la pasta genovese e adagiatela sul fondo di uno stampo di porcellana o in una pirofila facendola risalire anche sul bordo.

Sgocciate le prugne e mettetene 5 o 6 a bagno nel bicchiere di brandy.

Distribuite parte di quelle che restano sul fondo dello stampo e parte allineatele in piedi lungo la circonferenza del bordo.

Preparate la crema inglese.

Versatela in una ciotola.

Sgocciate i fogli di colla di pesce, strizzateli e fateli sciogliere nella crema.

Lasciatela raffreddare e poi con grande delicatezza incorporatevi la panna montata.

Versate il composto nello stampo facendo attenzione a non spostare le prugne.

Mettete il recipiente in frigorifero per almeno 2 ore.

Sformate la bavarese sul piatto da dolci poco prima di servirla.

Decoratela con le prugne ben sgocciate.