

BAVARESE DI MANDARINO E PANPEPATO

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di succo di mandarino filtrato
- 4 mandarini (scorza)
- 200 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 20 g di colla di pesce
- 200 g di panpepato (o panforte)
- 500 g di crema di latte fresca

Scaldate il succo di mandarino con le scorze dei frutti prima lavate e mondate dalla parte bianca.

Mettete ad ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.

Mettete i tuorli d'uovo in una terrina e lavorateli con lo zucchero fino a quando il composto sarà diventato gonfio e biancastro.

Continuando a mescolare, unitevi la metà del succo ancora caldo quindi versate il composto nella casseruola con il resto del succo.

Mettete la casseruola sul fuoco dolcissimo (o, meglio ancora, a bagnomaria) e, senza mai smettere di mescolare, proseguite la cottura fino a quando la crema 'vela' il cucchiaino di legno, facendo attenzione che non alzi mai il bollore.

Ritirate la casseruola dal fuoco, scartate le scorze di mandarino e unitevi la colla di pesce ben scolata dall'acqua.

Mentre la crema si raffredda, montate la panna con la frusta elettrica e tagliuzzate finemente, usando il tagliere e un coltellone, il panpepato (o il panforte).

Unite quest'ultimo alla crema quasi fredda e amalgamatevi delicatamente anche la panna con un movimento dall'alto in basso e viceversa.

Versate la bavarese in uno stampo adatto, sigillatela con pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per qualche ora per farla solidificare.

Poco prima di andare a tavola, tuffate per un attimo lo stampo nell'acqua bollente, appoggiatevi sopra un piatto capovolto e, tenendo stretti piatto e stampo, capovolgeteli contemporaneamente.

Decorate il bordo del piatto con spicchi di mandarino pelati a vivo e con ciuffetti di panna e tenetelo in frigorifero fino al momento di servirlo.