

BAVARESI ALLE PERE CON SALSA AL CROCCANTE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di pere
- 400 g di panna
- 20 g di colla di pesce
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzicone di cannella in polvere
- noce moscata

Per la salsa al croccante:

- 200 g di panna da montare
- 150 g di mandorle sgusciate e pelate
- 150 g di zucchero
- 100 g di nocciole sgusciate
- 1 bustina di vaniglia

Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda.

Sbucciate le pere, private del torsolo, quindi tagliate a spicchietti che cuocerete con 3 cucchiaini di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua.

Non appena la frutta sarà morbida, passatela al frullatore quindi riportatela su fuoco moderato per far asciugare il purè; aromatizzatelo con la cannella e abbondante noce moscata grattugiata, infine unite la colla di pesce ben strizzata e, sempre mescolando, accertatevi che si scioglia completamente.

Fate raffreddare il composto fino a quando incomincerà a 'tirare' (cioè a rapprendersi), allora incorporatevi la panna montata fermissima, amalgamandola con delicatezza, con un movimento dal basso verso l'alto e viceversa.

Distribuite la bavarese tra 6 stampini individuali e tenetela in frigorifero per almeno 6 ore.

Poco prima di servire, preparate la salsa al croccante: tostate in forno le nocciole e le mandorle.

Riscaldare lo zucchero con 3 cucchiaini d'acqua fino a farlo diventare un caramello dorato al quale aggiungerete la frutta secca tostata.

Versate il croccante su un piano di marmo leggermente unto d'olio, cospargetelo con una bustina di vaniglia e fatelo raffreddare smuovendolo con una spatola, in modo che frutta e zucchero si induriscano formando uno strato uniforme. Quando il croccante sarà pronto, passatene circa la metà al tritatutto per ottenere una granella piuttosto fine che aggiungerete alla panna non montata e fredda.

Sformate le bavaresi su un piatto da portata, cosparsa di un velo di salsa, e servitele immediatamente.

Volendo, accompagnate con il resto del croccante a pezzetti.