



BAVARESE AL CIOCCOLATO

La bavarese al cioccolato è un dolce suadente che si gusta al cucchiaino. In base alla forma che le dà il suo contenitore e alle decorazioni che le vengono abbinare, si trasforma in un dolce speciale.



INGREDIENTI:

100 g cioccolato fondente extra Emilia
4 tuorli
1/2 lt panna da montare
100 g zucchero semolato
1 stecca di vaniglia
8 g gelatina in fogli
1/2 lt latte
q.b. olio di semi per ungere lo stampo
q.b. rhum



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
335 min



Porzioni
4

1 Far scaldare il latte con la stecca di vaniglia senza portarlo a ebollizione, nel frattempo mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, togliere lo stecco di vaniglia dal latte e versarlo lentamente sulla crema ottenuta. Aggiungere la gelatina ben scolata e strizzata dall'acqua.

CONSIGLIO

Per creare maggiore contrasto decorare con riccioli di cioccolato bianco Emilia, frutti di bosco e foglioline di menta.

2 Riporre la crema sul fuoco molto basso, mescolare per sciogliere la gelatina. Prima che riprenda il bollore toglierla dal fuoco e aggiungervi il cioccolato Emilia tritato e un cucchiaino di rhum, mescolare e lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Montare la panna e incorporarla alla crema, mescolando dall'alto al basso per non smontarla.



- 3 Ungere con l'olio lo stampo prescelto e versarvi delicatamente la crema. Lasciare riposare in frigo per almeno 5 ore. Al momento di servire immergere lo stampo per pochi secondi nell'acqua calda e capovolgerlo su in piatto di portata. Decorare con riccioli di cioccolato fondente.