Ricetta: **Bavarese al cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

La bavarese al cioccolato e' un dolce al cucchiaio dal sapore molto delicato e dalla consistenza simile a quella di un budino. Facilissimo da preparare e' un dolce che può essere preparato in un unico stampo grande per poi essere tagliato a fette o in piccole monoporzioni. L'anno scorso ne avevo preparata una versione alla frutta, la bavarese alle fragole, e mi era piaciuta molto, quest'anno ho voluto replicare preparando però la versione della bavarese al cioccolato, senz'altro più goduriosa hihiih, davvero un ottimo dolce al cucchiaio! Per il primo giorno d'Agosto la bavarese al cioccolato mi sembra l'ideale per darvi il buongiorno, non trovate?

Ingredienti per uno stampo da 30 cm:
5 tuorli
120 gr di zucchero
250 ml di latte
300 ml di panna zuccherata
120 gr di cioccolato fondente
6 gr di colla di pesce
1 baccello di vaniglia

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 35 min + 2 ore in freezer
Procedimento per preparare la bavarese al cioccolato
Per prima cosa far ammorbidire la colla di pesce in un piattino con l'acqua fredda
In un pentolino far sobbollire il latte con il baccello della vaniglia per 5 minuti circa
Nel frattempo, in una casseruola abbastanza ampia, battere i tuorli con lo zucchero.

Versare ora sopra i tuorli il latte a filo e mescolare il tutto.

Mettere la casseruola sul fuoco e far cuocere la crema inglese a fiamma bassa per circa 15 minuti mescolando con un cucchiaio di legno.

Una volta che la crema si sarà leggermente addensata, spegnere la fiamma e aggiungere la colla di pesce ben strizzata.

Mescolare fino a completo scioglimento della gelatina quindi aggiungere il cioccolato fondente tritato.

Mescolare bene il futto fino ad ottenere una crema liscia e lasciar raffreddare.

Quando la crema sarà completamente raffreddata aggiungere la panna montata.

Mescolare con un cucchiaio di legno con un movimento che va dal basso perso l'alto fino a che non si otterrà una crema liscia e omogenea.

Foderare uno stampo da plumcake con della pellicola trasparente, quindi versare il composto della bavarese al suo interno

Mettere in freezer per almeno 2 ore.

Riprendere quindi la bavarese al cioccolato, e capovolgerla su un piatto da portata, eliminate la pellicola e guarnitela come preferite.Io ho ricoperto la bavarese con un topping al cioccolato bianco e riccioli di cioccolato al latte

Tagliate a fette la bavarese al cioccolato e servite

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO