

BAVARESE AL LIMONE CON MACEDONIA DI VERDURE



Tempo: 60 min. Difficoltà: Media Persone: 6

INGREDIENTI

125 g di zucchero semolato	1 carotina novella
2 dl di latte	8 fragole (facoltative)
6 tuorli	1/2 pera
2 limoni non trattati	1/2 banana
8 g di gelatina in fogli	1 kiwi
2,5 dl di panna fresca	zucchero di canna
1 baccello di vaniglia	1 dl di succo di frutti della passione
1 zucchina piccolissima	(facoltativo)

PREPARAZIONE

Portare il latte al limite dell'ebollizione con la scorza di 1/2 limone e il baccello di vaniglia inciso, nel senso della lunghezza.

Sbattere i tuorli con lo zucchero in un pentolino a fondo arrotondato o in una bastardella, finché saranno chiari e spumosi.

Versare il latte a filo, filtrandolo e continuando a mescolare. Far addensare la crema a bagnomaria, mescolando, finché velerà il cucchiaino.

Incorporare alla crema bollente la gelatina, ammorbidita in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzata.



Disporre il pentolino in una ciotola con acqua ghiacciata e far raffreddare la crema. Mescolare spesso, per evitare che la crema si solidifichi intorno alle pareti.

Aggiungere alla crema il succo filtrato di 1 limone, mescolare, e incorporare la panna montata con delicati movimenti dal basso verso l'alto.

Versare la crema in stampi in silicone multi porzione o in 8 stampini individuali e disporre in frigo per 6-8 ore.

Pulire frutta e verdura e tagliarla a cubetti molto piccoli, di 3-4 mm di diametro. Condirli con il succo del 1/2 limone rimasto, il succo di frutto della passione (facoltativo), e 1 cucchiaino di zucchero di canna.

Sfornare le bavaresi e servirle con la macedonia di frutta e verdura.

