

Bavarese al cioccolato

La ricetta del quaderno di mamma, io la adoro.

Dubito che sia una vera bavarese, forse più un budino, ma mi piace chiamarla così per darmi un po' di arie. Ogni tanto non fa male...

Una nota: preparatela il giorno prima: il composto si amalgama decisamente meglio sia come texture che come gusto.

Ingredienti:

- 350 gr di panna fresca liquida
- 300 gr di latte intero
- 3 uova
- 6 fogli di colla di pesce (1 bustina)
- 125 gr di zucchero
- 80 gr di cioccolato fondente amaro

Ammorbidire per 10 minuti la colla di pesce in acqua fredda.

Portare il latte a bollore a fuoco dolce in una casseruola, montare a schiuma i 3 tuorli con lo zucchero, poi incorporarvi a filo il latte bollente, mescolando continuamente per evitare che le uova straccino.

Riversare il tutto nel recipiente del latte e riportare a bollore.

Spegnere il fuoco, aggiungere la colla di pesce strizzata e mescolare bene. Spezzare il cioccolato in una boule e colarvi sopra, con l'aiuto di un colino, tutta la crema. Mescolare bene per unire perfettamente il cioccolato ormai sciolto.

Montare la panna con 1 cucchiaino di zucchero e, a crema completamente fredda, incorporare bene mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Versare il composto in uno stampo da budino, o specifico da bavarese (più alto), oppure in stampini singoli, e porre in frigo per almeno 4-5 ore. Prima di servire, sformare sul piatto da portata e guarnire con ciuffi di panna montata ai lati.