

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

BAVARESE ALLE PESCHE



Ingredienti:

- 500 gr di pesche
- 250 ml di latte
- ½ limone
- 4 tuorli
- 12 gr di gelatina in fogli
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 200 gr di zucchero
- 400 ml di panna
- 50 ml di rum

Il bavarese è un classico dolce di origine francese che viene erroneamente chiamato al femminile “la bavarese”. In questa ricetta è aromatizzato alle pesche.

Procedimento

Sbucciate le pesche, togliete il nocciolo e frullatele insieme al succo filtrato del ½ limone.

Mettete a bagno in un poco di acqua freddi i fogli di gelatina per circa 15 minuti, quindi preparate la crema.

Montate i tuorli con lo zucchero finché non diventeranno spumosi. Versateci poco a poco il latte, precedentemente scaldato, mescolando con un cucchiaino di legno mano a mano che lo versate nella montata dei tuorli.

Sgocciolate la gelatina, strizzatela bene, quindi incorporatela alla crema. Mettete sul fornello a fuoco moderato, continuando a mescolare senza far arrivare a bollore.

La crema sarà pronta quando velerà il cucchiaino di legno.

Lasciate intiepidire, mescolando ogni tanto per evitare il formarsi della pellicina superficiale, quindi aggiungete il frullato di pesche. Amalgamate molto bene, incorporando infine molto delicatamente la panna montata con lo zucchero a velo.

Versate il composto in uno stampo preventivamente bagnato con il rum oppure se preferite solo con acqua. Mettete a rassodare il bavarese in frigo per almeno 6 ore.

Per riuscire a staccare bene il bavarese dallo stampo e servirlo in maniera più scenica potete, prima di capovolgerlo su di un piatto da portata, immergere il contenitore in acqua bollente per alcuni secondi.

Decoratelo a piacere con delle pesche tagliate a dadini o a fettine, completando con una granella di pistacchio o di mandorle: l'effetto scenico sarà assicurato!