



LE RICETTE DI SCHÖFFERHOFER

Dolci

Bavarese alla vaniglia con gelatina di Schofferhöfer

Ingredienti per 4 persone

2 tuorli - 2 albumi - 3 cucchiaini di zucchero - 4 cucchiaini di Schofferhöfer -
2,5 dl di latte - 1 baccello di vaniglia aperto nel senso della lunghezza -
125 ml di panna leggermente montata - 1 pizzico di sale

Per la gelatina: 1 cucchiaino di miele di acacia - 3 fogli di colla di pesce -
2,5 dl di Schofferhöfer

Per la guarnizione: zucchero a velo - 4 cimette di menta - 4 grappoli di ribes rosso

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

In un pentolino, fate ridurre di 1/3 2,5 dl di birra, aggiungete il miele di acacia e 3 fogli di colla di pesce, ben strizzati. Mescolate e distribuite la gelatina sul fondo di 4 stampini di alluminio, precedentemente imburrati.

Fate rapprendere leggermente in frigorifero.

Scaldate il latte con la vaniglia, privata dei semi e portate lentamente a bollore.

Battete i tuorli con lo zucchero, aggiungendo la birra rimasta poco per volta, finché saranno bianchi e spumosi. Incorporate il latte ai tuorli montati e cuocete a bagnomaria per circa 10 minuti o finché la crema velerà il cucchiaino di legno. Unite i semi di vaniglia, poi strizzate i fogli di colla di pesce rimasti e, fuori dal fuoco, incorporateli alla crema, poi filtrate attraverso un colino.

Immergete la casseruola della crema nel ghiaccio finché inizierà a rapprendersi.

Montate a neve gli albumi con il pizzico di sale, incorporate alla crema prima la panna e poi gli albumi e poi versate il composto negli stampini.

Mettere la bavarese in frigo per 2-4 ore.

Sformate le bavaresi, immergendo rapidamente gli stampini in acqua calda, disponetene una in ciascun piatto, guarnendo con un grappolo di ribes, la cimetta di menta e una spolverata di zucchero a velo.