
Bavarese d'autunno

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La bavarese o bavarois è un dolce d'origine francese, un tempo chiamato anche formaggio bavarese, proprio grazie al suo aspetto, molto simile ad un formaggio fresco. La sua base è sempre un frullato di frutta varia o una crema inglese profumata con liquori, il dolce è reso solido e consistente da fogli di gelatina. La bavarese è il classico dessert che segue le stagioni; infatti, scegliendo la base da utilizzare, potrete prepararlo in ogni periodo dell'anno. Per la stagione autunnale è consigliabile realizzare la bavarese con frutta fresca come mele, pere e banane. La vostra fantasia sarà poi indispensabile per creare le decorazioni e scegliere la salsa d'accompagnamento più adatta: cioccolato fuso, caramello oppure una delicata confettura di frutta.

INGREDIENTI (per 6 persone)
Per la bavarese: 1 pera Kaiser, 1 mela deliziosa, 1 banana, 400 grammi di panna da montare, 125 grammi di zucchero a velo, 8-10 grammi di colla di pesce, succo di mezzo limone, cannella. Per la presentazione: 2 spicchi di mela, 2 spicchi di pera, 1/2 banana, foglie di menta, 200 grammi di cioccolato fondente, 50 grammi di panna, qualche biscotto.

PREPARAZIONE Pelare la frutta, eliminare i torsoli, i piccioli e frullarla con lo zucchero a velo, un pizzico di cannella e il succo di mezzo limone. Far sciogliere i fogli di colla di pesce in acqua fredda per almeno dieci minuti, quindi senza strizzarla porla in un tegame con poco più di mezzo bicchiere d'acqua e scaldarla a bagnomaria, fino a farla fondere completamente. A parte montare la panna e porla dentro una terrina, unirla al frullato di frutta e alla colla di pesce, mescolare con cura con un cucchiaino di legno. Porre il composto in uno stampo da budino e porlo in frigorifero per alcune ore (almeno un paio) fino al completo consolidamento della bavarese.

PRESENTAZIONE In un piatto da portata, creare con le foglie di menta e la frutta tagliata a fettine sottili, un letto di petali sul quale rovescerete la bavarese. Per facilitare il distacco del dolce e per evitare che si rompa, immergere per alcuni minuti lo stampo in acqua tiepida. Servire il dolce con dei biscottini (ideali sono le lingue di gatto) e bagnare con del cioccolato caldo, precedentemente fatto sciogliere a bagnomaria con pochissima panna.