

Crema Bavarese Con Salsa Di Lamponi

Preparate la crema inglese: in una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio; diluitelo con il latte già fatto bollire con la vaniglia, mescolando senza interruzione. Cuocete il composto in un tegame di rame, a calore molto moderato, sempre mescolando, finché la crema si sarà addensata, senza però mai bollire. Strizzate bene la gelatina, precedentemente fatta ammorbidire in abbondante acqua fredda, unitela alla crema base tiepida e mescolate costantemente in modo da scioglierla del tutto. Se non dovesse sciogliersi completamente, mettete la casseruola sul fuoco, a calore dolcissimo, e mescolate sino a fonderla perfettamente. Passate il composto al colino, di modo che vengano trattenuti eventuali residui indesiderati. In questo passaggio avrete bisogno di due casseruole: una piena di ghiaccio, una per versarvi il composto; quest'ultima deve essere grande a sufficienza per poter contenere poi anche la panna montata. Mescolate la crema sul ghiaccio con una frusta: usatela molto lentamente, muovendola sempre nello stesso senso e senza sbattere, perché il composto non deve diventare spumoso. Quando la preparazione diventa fredda e da fluida che era comincia a prendere una consistenza compatta, toglietela dalla casseruola col ghiaccio. La fase decisiva. Il composto gelatinato non deve essere né troppo caldo, né troppo fluido, altrimenti la panna si scioglierebbe. Se invece dovesse essere troppo freddo, unendolo alla panna anch'essa fredda, non si incorporerebbe omogeneamente e si correrebbe il rischio di ottenere una crema non perfettamente liscia, ma, anzi, disseminata di piccole particelle gelatinose raggrumate. La consistenza ideale si ottiene quando il composto è denso: distribuitelo in 6 formine. Riempiendo le formine battetele di tanto in tanto sopra un panno umido per evitare che si formino delle bolle d'aria. Lasciatele raffreddare in frigorifero per 2 ore e prima di sfornarle immergetele nell'acqua calda. Accompagnate la crema ottenuta con qualche cucchiata di salsa di lamponi. --- NOTE. La crema bavarese si presta ad essere aromatizzata in vari modi: con il caffè, con il cioccolato, con le nocciole, con le mandorle e con la maggior parte della frutta. Il suo sapore è più ricco se più gusti, distribuiti a strati, la compongono.

Ingredienti

50 Cl Latte
2 Stecca Vaniglia
4 Tuorli D'uovo
100 G Zucchero
7 Fogli Gelatina
50 Cl Panna Montata
Salsa Di Lamponi

Note

Preparazione: 65 minuti.