



Bavarese all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

bavarese - arancia - latte - gelatina - panna



250 gr. latte
100 gr. succo arancia
buccia d'arancia grattugiata
3 tuorli
100 gr. zucchero
pizzico sale
5 fogli gelatina-tot 10 gr.
200 gr. panna fresca

Montare i tuorli con lo zucchero e il sale, poi aggiungere il latte quasi bollito e il succo d'arancia. Cuocere a bagnomaria finché la crema vela il cucchiaino o se avete il termometro fino a 70°. Unire i 5 fogli di gelatina ammollata in acqua fredda e mescolare per scioglierla bene. Quando il composto è raffreddato ma cremoso (non passare in frigo altrimenti indurisce), amalgamare la panna semimontata. Versare in uno stampo e mettere in frigo per diverse ore. Sformare e decorare a piacere.

Rossy

[Vai alla discussione sul forum](#)