



## **RISTORANTE IRIDE PER CASCINA FACELLI**

*www.agriturismoiride.com*

### **“Bavarese di cioccolato, fragole e zafferano”**

#### Dosi per 8 bavaresi:

- 1/2 l latte
- 300 gr zucchero
- 5 tuorli
- 5 fogli colla di pesce
- 1 bacca di vaniglia
- 500 gr panna montata
- 0,3 gr zafferano in pistilli Cascina Facelli
- 200 gr fragole
- 10 gr zucchero

#### Come organizzarsi:

Portare a bollore la bacca di vaniglia in una casseruola, contemporaneamente iniziare a montare con una frusta le Uova e lo zucchero in una ciotola. Stemperare il latte nelle uova ed estrarre la bacca, quindi riportare a bollore aggiungendo lo zafferano mescolando ripetutamente.

Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda ed incorporarli nella crema ancora calda fino a discioglimento.

Lasciare raffreddare coperto da pellicola a contatto con la crema.

Montare la panna precedentemente raffreddata nel contenitore inox freddo e incorporare, prima un terzo e successivamente tutta, alla crema, facendo attenzione a non smontarla.

Porre in frigo per almeno 4 ore a rapprendere.

Spadellare le fragole tagliate a metà per il lungo con lo zucchero un paio di minuti e una volta fredde guarnire la nostra bavarese.

Accompagnare con un crumble o biscotti ai cereali per esaltare la consistenza della crema e la freschezza della salsa e guarnire con piccole foglie di basilico.

#### **Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B**

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. [info@cascinafacelli.com](mailto:info@cascinafacelli.com)

[www.cascinafacelli.com](http://www.cascinafacelli.com)