

## BAVARESE AL CAFFÈ

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- limone (mezzo)
- latte (200ml)
- burro (10g)
- zucchero (75g)
- fecola (90g)
- panna fresca da montare (200ml)
- arancia (mezza)
- limoncello (40ml)
- gelatina (2 fogli)
- vaniglina
- caffè' in polvere
- chicchi di caffè (q.b.)

### Come si prepara

Preparare un Pan di Spagna (vedi ricetta).

Far bollire per 4 minuti il latte con 1 cucchiaino di chicchi di caffè e 50 gr di zucchero. Lasciare poi in infusione per 3 ore.

Ammollare 1 foglio di gelatina in acqua fredda per 20 minuti, poi strizzarlo.

Filtrare il latte lasciato in infusione e sciogliervi la gelatina ammollata e strizzata.

Appena il composto inizierà a solidificarsi incorporare la panna montata.

Tagliare a fette sottili il pan di spagna precedentemente preparato e inumidirle con un bagno composto da un bicchierino di limoncello, un bicchierino di acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero.

Su un piatto da portata alternare le fette di pan di spagna e il composto di panna e tenere in frigo per qualche ora.

Preparare una gelatina al caffè con un bicchiere di caffè forte, un foglio di gelatina, ammorbidito



in acqua fredda e strizzato con cura, e 20 gr di zucchero.

Spennellare il dolce con un velo di gelatina al caffè e servire.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 40

## Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, dolci al cucchiaio, bavaresi, bavarese al caffè, tradizionale, mediterraneo

