



BAVARESE AL LIMONE CON MACEDONIA DI VERDURE

Ingredienti

125 g di zucchero semolato
2 dl di latte
6 tuorli
2 limoni non trattati
8 g di gelatina in fogli
2,5 dl di panna fresca
1 baccello di vaniglia
1 zucchina piccolissima
1 costa di cuore di sedano
1 carotina novella
8 fragole (facoltative)
1/2 pera
1/2 banana
1 kiwi
zucchero di canna
1 dl di succo di frutti della passione (facoltativo)

Procedimento

Portare il latte al limite dell'ebollizione con la scorza di 1/2 limone e il baccello di vaniglia inciso, nel senso della lunghezza.

Sbattere i tuorli con lo zucchero in un pentolino a fondo arrotondato o in una bastardella, finché saranno chiari e spumosi.

Versare il latte a filo, filtrandolo e continuando a mescolare. Far addensare la crema a bagnomaria, mescolando, finché velerà il cucchiaino.

Incorporare alla crema bollente la gelatina, ammorbidita in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzata.

Disporre il pentolino in una ciotola con acqua ghiacciata e far raffreddare la crema. Mescolare spesso, per evitare che la crema si solidifichi intorno alle pareti.

Aggiungere alla crema il succo filtrato di 1 limone, mescolare, e incorporare la panna montata con delicati movimenti dal basso verso l'alto.

Versare la crema in stampi in silicone multi porzione o in 8 stampini individuali e disporre in frigo per 6-8 ore.

Pulire frutta e verdura e tagliarla a cubetti molto piccoli, di 3-4 mm di diametro. Condirli con il succo del 1/2 limone rimasto, il succo di frutto della passione (facoltativo), e 1 cucchiaino di zucchero di canna.

Sfornare le bavaresi e servirle con la macedonia di frutta e verdura.