

Bavarese bicolore



Ingredienti

- 1/2 litro di panna liquida fresca
- 6 tuorli
- 160 g di zucchero
- 150 g di marsala secco
- 3 fogli di gelatina
- 4 cucchiaini di cacao amaro in polvere

Quando avete amici a cena o parenti a pranzo, per un un incontro alla buona o per uno formale questa bavarese vi verrà in aiuto. E' davvero adatta ad ogni occasione.

Mettere la gelatina a bagno nell'acqua.

Montare la panna e metterla in una ciotola in frigorifero.

Fare lo zabaione: sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il marsala quindi cuocere a bagnomaria finché avrà preso la consistenza di una crema. Per ultima mescolare la gelatina ben strizzata, amalgamandola in modo omogeneo.

Dividere a metà lo zabaione e versarlo in due ciotole distinte quindi aggiungere il cacao ad una parte.

Dividere anche la panna a metà ed incorporarla ad entrambe le preparazioni, quando queste si siano raffreddate, mescolando delicatamente. Bagnare uno stampo con acqua fredda, versarvi lo zabaione giallo e metterlo in frigo per 15 minuti poi versare sopra lo zabaione scuro. Conservare in freezer. Servire la bavarese ben fredda, rovesciata su un piatto da portata.