

BAVARESE ALL'ARANCIO

- Ingredienti per 6 persone:
150 grammi di zucchero, 2 decilitri di latte, 4 fogli di colla di pesce, 3 tuorli d'uovo, 3,5 decilitri di panna fresca, 2 arance.



- Preparazione:
scaldare il latte con una buccia d'arancia e intanto mettere in acqua ad ammorbidire la colla di pesce. Sbattere i tuorli con lo zucchero. Quando il latte si è raffreddato, metterci la colla strizzata, i tuorli sbattuti ed il succo filtrato delle arance, scaldare evitando il bollore. Quando il tutto si è raffreddato, aggiungere la panna montata con un cucchiaino di zucchero. Conservare in frigo e servire il giorno dopo.