Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Mara Marchi

Bavarese ai marron glacé

Ingredienti:

5 rossi d' uovo
1 hg. zucchero
400 gr. panna
5 fogli colla di pesce
7 cucchiai marsala
7 cucchiai brendy
20 marron glasè
16 bignè
zucchero cb per guarnizione
composta di castagne

Procedimento:

Mettere fogli di colla di pesce in acqua e lasciare ammorbidire.
Montare i rossi con lo zucchero e a parte montare la panna,,tagliare i marron glasè in 4 parti .
Unire ai rossi d 'uovo il marsala ed il brendy e con una frusta cuocere a bagnomaria sul fuoco per 10 minuti.Unire i rossi con la panna montata e i marron glasè e la colla ben strizzata.
Mescolare bene per far sciogliere la colla
Mettere il composto in uno stampo e il tutto in frigo per almeno 5 ore.
Rovesciare lo stampo su un piatto da portata e contornare la bavarese con i bignè riempiti di composta di castagne
Fare caramellare lo zucchero e quando si raffredda tirare piccoli fili da mettere sopra ai bignè.