**bavarese al limone**

**Note dopo averla fatta il 1° aprile 2017**

**Buonissima ma: molto soda,"limonosa" ma un po' di più sarebbe meglio**

**1) avevo aggiunto un cucchiaino di Maizena da altra ricetta ma si può tralasciare perchè rimanga più morbida**

**2) 350 ml di panna vanno bene ma non vanno montati a panna troppo dura.**

 **VEDI QUI:** Montate la panna, ma non totalmente, non deve essere ferma e dura come per metterla nel sac a poche per decorare una torta. Unite quindi il composto alla panna con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontarla.

**Ricetta per 6 porzioni:**

* 250 ml di latte
* 110 gr di zucchero semolato
* 3 tuorli
* 350 ml di panna da montare in base alla consistenza desiderata
* la scorza grattugiata di 2 limoni non trattati
* il succo di 1 limone
* 10 gr di colla di pesce

Grattugiare la scorza del limone e metterla in un pentolino con il latte. Porre sul fuoco e lasciar riscaldare senza far bollire.

Intanto mettere i fogli di gelatina in una terrina e coprirli con dell’acqua per farli ammorbidire.

Mettere i tuorli in una terrina, aggiungere lo zucchero e mescolare il tutto con le fruste, fino a **montare leggermente il composto.**

Unire il latte a filo, continuando a mescolare con le fruste, poi rimettere il tutto nel pentolino e porre nuovamente sul fuoco a fiamma bassa. Lasciar addensare il composto per circa **5 minuti**, mescolando di continuo.

*Il composto della bavarese al limone deve cuocere a fiamma molta bassa e non deve mai bollire.*

Terminata questa parte della ricetta, togliere il composto dal fuoco, unire i fogli di gelatina ben strizzati e mescolare per bene. Aggiungere anche il succo di limone o un cucchiaio di liquore al limone (limoncello).

Lasciar raffreddare il tutto e poi incorporare man mano la **panna montata** ed amalgamare per bene con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Versare il composto della bavarese al limone in uno stampo grande o dentro a degli stampi più piccoli, adatti per essere serviti in monoporzioni.

Riporre la bavarese al limone nel frigorifero e **lasciar addensare per almeno 6 ore**. *Prima di servirla,per staccare la bavarese dai bordi dello stampo, immergere lo stampo in una pentola d'acqua calda per 2-3 secondi (non di più perchè la parte esterna della bavarese tende a sciogliersi.)*