

Bavarese con le pere

Ingredienti per 6 persone

120 gr. di zucchero

3 tuorli

300 ml. di latte

300 ml. di panna fresca

30 gr. di zucchero a velo

1/2 bicchiere di Porto

12 gr. di gelatina in fogli

2 piccole pere Kaiser

750 ml. di vino rosso

6 pezzetti di cannella

2 chiodi di garofano

8 bacche di ginepro

20 gr. di miele

1 arancia

1/2 bicchiere di succo di mirtilli al naturale

Bollite il latte con 3 pezzetti di cannella. Ammorbidite i fogli di gelatina in un poco d'acqua fredda per 10 minuti. Montate i tuorli con 90 gr. di zucchero, unite il latte filtrato e quasi tutto il Porto. Cuocete a fuoco dolce, mescolando sempre senza arrivare al bollore, finché la crema si addensa. Spegnete e unitevi la gelatina, mescolando finché si sarà sciolta completamente, poi fate raffreddare la crema senza però che arrivi a consolidarsi. Montate la panna con lo zucchero a velo e incorporatela alla crema, poco alla volta. Inumidite uno stampo con il Porto rimasto, versatevi dentro la crema gelatinata e refrigerate per almeno 4-6 ore. Fate cuocere 10 minuti il vino con lo zucchero rimasto, il miele, i chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella, le bacche di ginepro, la scorza d'arancia e il suo succo filtrato. Unite le pere, intere e sbucciate, cuocetele 10 minuti poi toglietele e unite il succo di mirtilli al vino aromatizzato e cuocete per 20 minuti. Sformate la bavarese e

disponetevi sopra le pere a spicchi, i pezzetti di cannella, scorze d'arancia. Irrorate con il vino sciropposo freddo e servite.