

CREMA BAVARESE BAVARIAN CREAM



Ingredienti per 4-6 porzioni

3 tuorli d'uovo (medio)
40g di zucchero
1 baccello di vaniglia
 $\frac{1}{4}$ di litro di latte
3 fogli di gelatina rossa e 3 bianca
750g di fragole
2 cucchiaini da dessert di succo di limone
3 cucchiaini da dessert di liquore alla fragola caldo
300ml panna

Preparazione

1. Sbattere i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Tagliare la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza, metterla nel latte e portare ad ebollizione. Togliere il baccello.
2. Mescolare il latte e il composto di uova e zucchero e scaldare delicatamente, mescolando continuamente finché il composto non si addensa. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda.

3. Unite le fragole e la panna insieme con 2 cucchiaini da dessert di succo di limone. Sgocciolare l'acqua in eccesso dalla gelatina e farla sciogliere nel liquore di fragola caldo. Unite tutto nel composto di uova e zucchero, amalgamate e mettere in frigo.
4. Quando il composto si è solidificato, sbattere la panna e rimettere il composto nel frigo per 30 minuti.
5. Tagliate le restanti fragole, cospargetele con lo zucchero e lasciatele marinare per 15 minuti. Decorare la crema bavarese con le fragole e rimettere in frigo per altre 2 ore. Utilizzare il resto della panna per guarnire.

Note

Nessuno è veramente sicuro circa l'origine della crema bavarese, ma durante la fine del 17 ° e l'inizio del 18 ° secolo molti cuochi francesi hanno lavorato alla corte dei Wittelsbach (una famiglia tedesca che ha governato in Baviera dal 12 ° secolo al 1918). Il famoso chef francese Carême (1783-1833) scrisse una ricetta per la crema bavarese nel 18 ° secolo. In sintesi, l'origine più probabile è che i cuochi francesi che lavoravano per i governanti bavaresi appresero la ricetta, e quando tornarono in Francia continuarono a realizzarla, chiamandola Crème Bavaoise.