

# Il dolce di Natale

## *Bavaresi al cocco con salsa di cachi*



### *Ingredienti*

Dosi per 4/6 persone

- 2 dl di Malibu,
- 2 cucchiaini di cocco disidratato (farina di cocco),
- 2 fogli di gelatina,
- 2 dl di panna fresca montata,
- 80-100 g di zucchero.

Per la salsa:

- 2 dl di spremuta di cachi,
- fecola di patate o maizena.

Frutta per decorare

### *Preparazione*

Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Portare quasi a bollore il latte con il Malibu, quindi aggiungere la gelatina debitamente strizzata e mescolare per scioglierla. Unire lo zucchero, il cocco, mescolare nuovamente e far raffreddare. Aggiungere solo allora la panna montata mescolandola con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare subito negli stampi e far rapprendere la bavarese in frigorifero lasciandola per almeno un'ora. Preparare la salsa ai cachi scaldando la spremuta. A parte in una ciotola versare 1-2 cucchiaini di fecola o maizena e stemperatela con poca spremuta. Unire quest'ultimo composto al resto della spremuta e mescolare, lasciando sempre sulla fiamma a calore moderato. Dolcificare a piacere. Raggiunta la densità desiderata, far raffreddare. Sformare la bavarese sui piatti di portata, decorare con la salsa e la frutta a piacere.