



Ristorante Due Spade
Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio
www.ristoranteduespade.it
email: infotiscali@ristoranteduespade.it
Tel. 029249200
Mobile 3382105661

Strudel caramellato di mele, bavarese di uvetta e noci, gelato cannella

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il Fagottino: 4 Fogli di pasta Fillo 6 Mele Smith 150 grammi di noci sgusciate e tritate 150 grammi di zucchero 100 grammi di burro un cucchiaino di pane grattugiato

Per la bavarese all'uvetta: mezzo litro di latte 4 Tuorli d'uovo 100 grammi di uvetta 100 grammi di zucchero 3 fogli di gelatina vegetale 500 grammi di panna

Per il gelato alla cannella: 500 grammi di latte 100 grammi di panna 250 grammi di zucchero 6 Tuorli d'uovo 1 cucchiaino di polvere di Cannella

PROCEDIMENTO

Per il gelato: Sbattere i tuorli con lo zucchero e la cannella, unire il latte e la panna bollenti e amalgamare. Portare a 85 gradi, far raffreddare e montare con la gelatiera.

Per la bavarese: Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte bollente e portare a 85 gradi, unire la gelatina vegetale e far raffreddare, prima che inizi a indurirsi aggiungere l'uvetta e la panna montata. Mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

Per il fagottino: Rosolare 50 grammi di burro con il pane grattugiato e con 100 grammi di zucchero. Aggiungere le mele tagliate a fettine senza buccia e cuocere. Stendere un foglio di pasta fillo e spennellarlo con il restante burro fuso, cospargere abbondantemente con le noci tritate e spolverizzare con il restante zucchero, adagiarsi sopra un altro foglio di pasta fillo. Tagliare a quadrati di 10 centimetri di lato e mettere al centro di ogni quadrato 30 grammi di mele cotte e raffreddate. Chiudere a fagottino spennellando con il burro fuso e spolverare con zucchero. Infornare a 200 gradi per 10 minuti e servire disponendo nel piatto il fagottino vicino alla bavarese e con una pallina di gelato alla cannella.