



## Kit Bavarese al caffè

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

100 g burro  
50 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**  
1 tuorlo  
mezza fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI**  
50 g **Granella di nocciola PANEANGELI**  
200 g farina bianca  
mezza busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**  
75 g burro liquefatto



#### Per la crema:

1 confezione (12 g) di **Gelatina in Fogli PANEANGELI**  
100 g **Dolceneve PANEANGELI**  
300 ml latte freddo di frigorifero  
200 ml latte  
1 busta di **Preparato per Crema al cioccolato PANEANGELI**  
250 g mascarpone  
50 ml caffè ristretto caldo  
25 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**  
mezza fialetta **Aroma vaniglia PANEANGELI**

#### Per decorare:

**Cuoricini di cioccolato PANEANGELI**

#### Preparazione:

- Con le mani lavorare il burro freddo di frigorifero con lo zucchero, incorporare il tuorlo, aggiungere le nocciole, la farina setacciata e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Impastare il tutto, sfregando il composto tra le mani fino ad ottenere un impasto granuloso sbriciolato. Distribuire l'impasto sulla lastra foderata con carta da forno e far cuocere per 15 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte alta: 190°C).
- Sbriciolare in una ciotola la frolla raffreddata, e aggiungere il burro liquefatto. Disporre il composto sulla base di uno stampo a cerchio apribile, diametro 26 cm, ricoperto sul fondo e sulle pareti di carta forno e porre in frigorifero. Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Preparare la Dolceneve con 300 ml di latte freddo come indicato sulla confezione e riporla in frigorifero. In un pentolino scaldare 100 ml di latte, quindi togliere dal fuoco, aggiungere 6 g (3 fogli) di gelatina strizzata e mescolare fino al completo scioglimento.
- Preparare la crema al cioccolato con 100 ml di latte e 50 g di mascarpone, nel modo indicato in confezione, aggiungere il latte caldo con la gelatina e amalgamare il tutto. Con l'aiuto di una frusta incorporare metà della Dolceneve alla crema al cioccolato, distribuirla sul fondo torta, livellare e riporre in frigorifero. Aggiungere la gelatina rimasta, ben strizzata, al caffè caldo e mescolare fino al completo scioglimento. Preparare la crema al caffè mescolando a 200 g di mascarpone lo zucchero al velo, l'aroma vaniglia e il caffè caldo con la gelatina. Con l'aiuto di una frusta incorporare la Dolceneve rimasta alla crema al caffè, distribuirla sopra la crema al cioccolato e porre in frigorifero per almeno 4 ore. Formare il dolce e terminare la decorazione con i cuoricini di cioccolato e altre decorazioni a piacere.