**Crema bavarese di Natale**

Ingredienti:

* *5 tuorli (rossi d’uovo)*
* *150 g zucchero6 fogli di gelatina da mettere ad ammorbidire in acqua*
* *½ l panna*
* *1 bastoncino di vaniglia*

Esecuzione:

Fa bollire ¼ di litro di panna con la vaniglia, fino a che il bastoncino si è ammorbidito. Poi raschialo e rifa bollire ancora una volta la panna con la vaniglia.

Batti i 5 tuorli con lo zucchero e mischia la crema così ottenuta con la panna alla vaniglia. Riscalda tutto fino al punto in cui l’uovo lega, senza però far bollire il composto.

Poi aggiungi i fogli di gelatina che hai già reso morbidi in una bacinella d’acqua e batti bene la crema. Batti l’altro ¼ di litro di panna. Quando la frusta lascia tracce nella crema, mischiala con il resto della panna.

Metti la crema in frigorifero e lasciala solidificare per almeno un giorno.

Fin da piccola il Natale per me è sempre stato una festa molto importante Uno dei motivi, naturalmente, erano i regali, ma il Natale era anche una possibilità di rivedere tutti i parenti che non vedevo spesso perché vivevano molto lontano, a circa cinque ore di macchina.

Per me era importante anche il cibo. Ogni anno a Natale mangiavamo molte cose meravigliose che non c’erano il resto dell’anno, come la fondue bourguignonne e specialmente la crema bavarese, che amavo moltissimo. Amavo quel sapore di vaniglia e panna e la consistenza morbida della crema.

Oggi, però, quando penso al Natale non ho solo bei ricordi. È successo l’anno scorso: cinque giorni prima della Vigilia è morta mia nonna. Era malata da qualche anno e per questo la sua morte non ci ha sorpreso molto.

 Lei non voleva stare più in ospedale, ma per vivere più a lungo, sarebbe dovuta restarci per molto tempo. Lo sapevamo, tuttavia è stato un periodo molto duro e triste, per noi tutti, ma specialmente per mio nonno.

Adesso non posso ricordare questa bella festa senza pensare a mia nonna, che non ha potuto festeggiare neanche l’ultimo Natale con noi, a lei, che se n’è andata cinque giorni prima.

Carolina Schulte