

BAVARESE ALLA FRAGOLA

Ingredienti

- zucchero (100gr)
- panna fresca da montare (350ml)
- fragole (500gr)
- 8 fogli di gelatina

Come si prepara

Passare le fragole, ben pulite, attraverso un setaccio a maglie molto strette.

Preparare lo sciroppo mettendo in un pentolino 100 grammi di zucchero e 200 ml di acqua, e far cuocere per 2 minuti.

Mettere in un contenitore la purea di frutta, i fogli di gelatina, già stemperati in acqua fredda e lo sciroppo di zucchero preparato.

Amalgamare il tutto e lasciar raffreddare.

Unire la panna fresca ben montata e lasciar rapprendere il composto in uno stampo imburrato e circondato di ghiaccio, per 3 ore.

Una volta raffreddata, capovolgere la bavarese su un piatto di portata.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	180 kcal 754 kJ
-------------------	--------------------

Tags

creme, occasioni speciali, new, feste, budini, bavarese alla fragola, bavaresi, tradizionale, mediterraneo

