

BAVARESE ROSASPINA

Ingredienti

- latte (400ml)
- zucchero (150gr)
- panna fresca da montare (400ml)
- 6 tuorli d'uovo
- vaniglia (7gr)
- fragole (250gr)
- 4 fogli di gelatina

Come si prepara

Mettete in un pentolino il latte con mezza stecca di vaniglia e scaldate sul fuoco senza portare ad ebollizione.

In una terrina montate i tuorli d'uovo con lo zucchero per 15 minuti circa, quindi diluite con il latte caldo dopo aver tolto la stecca di vaniglia.

Nel frattempo mettete i fogli di gelatina a bagno per 15 minuti circa, strizzateli con cura, uniteli alla crema preparata e cuocete tutto sul fuoco molto basso, girando in continuazione, finchè la crema inizia ad addensarsi.

Levate il pentolino dal fuoco, lasciate raffreddare completamente e incorporate la panna montata.

Pulite le fragole, frullatele ed unitele al composto preparato in precedenza.

Versate tutto in uno stampo da budino bagnato d'acqua e riponetelo in frigo per 4 o 5 ore.

Guarnite la bavarese con fragoline di bosco e ciuffetti di panna montata.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	199 kcal
-------------------	----------



833 kJ

Tags

occasioni speciali, new, feste, torte, dolci al cucchiaio, bavarese, Bavarese rosaspina, tradizionale, mediterraneo

