

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al limone con cuore di cremoso alle fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 5 ORE 20 MINUTI DI RIPOSO



90 g di zucchero al velo

30 g di farina 00

30 g di burro .

PER LA BAGNA

130 g di zucchero semolato

100 ml di acqua

1 bicchierino di limoncello.

PREPARAZIONE

1 Per la bavarese: in una casseruola scaldare il latte con la scorza dei limoni e lasciate in infusione per 30 minuti.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite il latte mescolare e trasferite il composto nella casseruola e portate a 85°C, deve addensare.

Unite la gelatina, mescolare e filtrare sciacciando bene le sorze.

Aggiungete il liquore e fate raffreddare fino a 30°C.

Montare la panna.

Aggiungete la panna poca per volta alla crema e mescolare.

Per il cremoso alla fragola: fate ammolare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Nel mixer frullare le fragole, scaldatene una parte, unite lo zucchero e la gelatina, mescolare fino a quando entrambi sono sciolti ed unite alla restante purea, mettete in uno

stampo di 20 cm e fate raffreddare nel congelatore per 4 ore.

Per il biscotto succes: montare gli albumi a neve ferma.

Setacciare insieme lo zucchero al velo con la farina 00 e quella di mandorle. quando gli albumi sono montati, con una spatola versare il composto di farine e zucchero cercando di non smontare il composto.

Infine, sciogliere il burro unitelo al composto.

Trasferite in una tortiera da 24 cm ed infornate a 160°C-170°C per circa 10 minuti.

Per la bagna al limoncello: fate bollire l'acqua con lo zucchero, fate raffreddare ed unite il limoncello.

Rivestite di acetato un anello apribile di 24 cm.

Mettete sul fondo un disco di biscotto succes alto 1 cm, bagnatelo e coprite con della bavarese, fate riposare in frigo 20 minuti, adagiare sulla bavarese il disco di fragole e ricoprite con la bavarese al limone rimasta.

Mettete nel congelatore 1 ora.

Decorate e servite.







