

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alla panna con fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1/2 l panna liquida
50 g zucchero
10 g colla di pesce
1 stecca vaniglia
500 g fragole zuccherate
liquore.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere al fuoco la panna con la vaniglia e lo zucchero. Quando bolle, unire la colla di pesce, ammollata nell'acqua tiepida e ben strizzata, e farla sciogliere bene. Togliere la vaniglia e riempire con il composto uno stampo da budino da mettere a gelare nel frigo. Dopo qualche ora girare lo stampo, coprire con le fragole zuccherate e con un po' di liquore a piacere.