

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.