

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 g di fragole
- 1 bicchiere di kirsch
- 450 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di gelatina alle fragole
- 4 tuorli d'uovo
- 1 litro di latte
- 30 g di colla di pesce
- ½ litro di panna
- 75 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Portare ad ebollizione il latte con 250 g di zucchero semolato. Sbattete i tuorli finché non saranno di color giallo limone e versate lentamente il latte continuando a sbattere con la frusta. Fate cuocere a fuoco basso fino a che il tutto non si addensi. Unite poi la colla di pesce che avrete ammorbidito in acqua fredda e mescolate per farla sciogliere completamente. Lasciare raffreddare.

Montate la panna con lo zucchero a velo ed incorporate delicatamente alla crema ormai fredda con movimenti dall'alto verso il basso. Versate il composto in uno stampo inumidito con un po' di kirsch e lasciatela rapprendere in frigorifero per almeno 3-4 ore, meglio l'intera notte. Ponete la frutta ben pulita in una gran ciotola, spruzzatela con il kirsch e cospargetela con lo zucchero a velo, lasciando poi macerare per un po' di tempo. Al momento di servire irrorate immergete lo stampo per un paio di secondi in acqua bollente e quindi sformate la bavarese su un piatto di portata. Riempite il centro con la frutta rossa, fate ridurre il succo con la gelatina e con questo irrorare la frutta