

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bavarese di fragole

LUOGO: Europa / Germania

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



### INGREDIENTI

- 1 litro di fragole fresche
- $\frac{3}{4}$  di tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di gelatina senza aroma
- $\frac{1}{2}$  tazza d'acqua fredda
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 tazza di panna montata.

### PREPARAZIONE

- 1** Affettare le fragole e miscelarle allo zucchero. Lasciarle riposare fino a che lo zucchero si scioglie. Mettere la gelatina nell'acqua fredda. Lasciar riposare per 5 minuti, quindi scaldare delicatamente fino a che la gelatina non si sciogla del tutto. Aggiungere la gelatina ed il succo di limone alle fragole affettate.  
Incorporare la panna montata. Versare il tutto in uno stampo da 1 litro o in un piatto da portata. Far raffreddare fino a che si assesti.  
Toglierla dallo stampo delicatamente e servire.