

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese ai frutti di bosco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



La bavarese è un dolce al cucchiaio solitamente preparato a partire da una crema inglese. Peachmario la rende ancora più semplice utilizzando lo yogurt e la panna fatte addensare con la colla di pesce. Inoltre aggiunge una guarnizione a base di frutti di bosco....slurp!

PER LA BAVARESE

250 ml di panna
250 g di yogurt bianco
2 fogli di gelatina
50 g di zucchero a velo
1/2 tazza di latte
ciliegie sciroppate.

PER LA GUARNIZIONE

frutti di bosco
acqua
zucchero.

PREPARAZIONE

1 Mettiamo a bagno la gelatina per 10 minuti in acqua fredda.

In una terrina uniamo lo yogurt e lo zucchero a velo e mescoliamo bene con una spatola.

Scaldiamo il latte, immergiamo la colla di pesce strizzata. Facciamola sciogliere bene e poi uniamola al composto di yogurt.

A parte montiamo la panna ed uniamola al resto degli ingredienti mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Versiamo in uno stampo da bavarese o da budino e teniamo in frigorifero per 3-4 ore o anche una notte intera.

Prepariamo la salsa lavando i frutti di bosco e mettendoli in un pentolino con 1 cucchiaio di zucchero e 1 di acqua. Cuociamo per qualche minuto in modo che si formi quasi uno sciroppo. Togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare bene.

Una volta pronta la bavarese serviamola con la salsa.