

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese allo yogurt e frutta

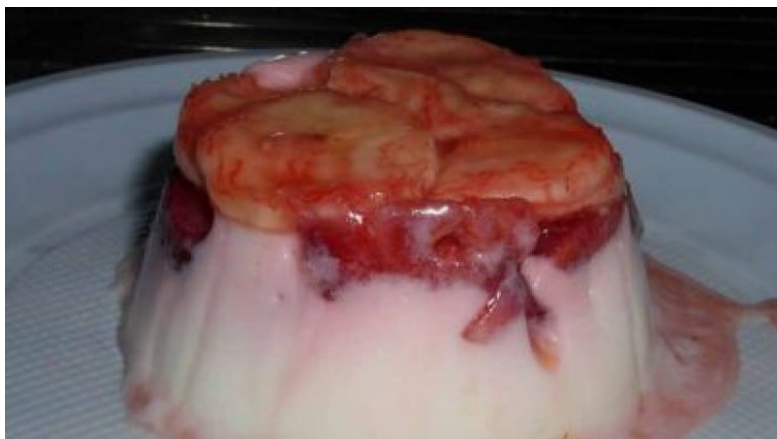
di: *vivalapasta*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 1 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 6 g di gelatina in fogli
- 100 g circa di frutta a piacere
- 1 limone
- 125 ml di panna
- 125 g di zucchero
- 250 g di yogurt bianco cremoso.

PREPARAZIONE

1 Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 15 minuti.

Tagliate la frutta a pezzetti e metteteli in una ciotola con 25 g di zucchero ed il succo di 1 limone.

Mettete in una ciotola la panna e, con le fruste elettriche, montare per 4 minuti, aggiungete 100 g di zucchero e continuate a montare fino ad avere la panna ben ferma.

Mettete 2 cucchiaini di yogurt in una casseruola e fatelo intiepidire, aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere.

Unite la gelatina sciolta nello yogurt nella panna montata insieme allo yogurt rimasto e mescolare bene.

Foderate delle coppette con della pellicola, sul fondo mettete un poco di frutta con il succo che si sarà formato, coprite con la bavarese e mettete in frigo per 6 ore minimo.

Sformate nei piatti singoli e servite.

