

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese di banane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 banane
- 1 limone
- 1/2 l panna montata
- 3 fogli colla di pesce
- 200 g zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Affettate le banane, passatele al setaccio e, in una terrina, incorporatevi il succo di limone e lo zucchero. Ammorbidite la colla di pesce in acqua 15 minuti, strizzatela, ponetela in una casseruola e fatela sciogliere lentamente. Lasciatela intiepidire, unitela al composto di banane con la panna, amalgamando bene. Ponete in uno stampo e mettete in frigo almeno 3 ore. Immergete lo stampo in acqua bollente e capovolgete.