

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese fragola e vaniglia

di: *Manugal*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA BAVARESE ROSA

150 g di lamponi o fragole
200 g di panna da montare
80 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di alchermes
8 g di gelatina in fogli
1\2 limone.

PER LA BAVARESE GIALLA

400 g di panna da montare
100 g di zucchero
10 g gelatina in fogli
4 tuorli
1\4 di l di latte
un baccello di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire la gelatina in acqua fredda, frullare e passare al setaccio i lamponi.



- 2 Unire lo zucchero a velo e il succo del limone, strizzare la gelatina, farla sciogliere in un pentolino con il liquore e unirla al passato. Aspettare che il passato cominci ad addensarsi e poi unire la panna montata, versare nello stampo e mettere in frigorifero.



- 3 Nel frattempo, preparare la parte gialla; mettere la gelatina in acqua fredda, scaldare il

latte con la vaniglia. Montare i tuorli con lo zucchero e metterci il latte caldo, versare la crema nel pentolino e mettere a cuocere a bagnomaria finchè si sarà addensata. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina strizzata. Versare la crema in una ciotola attraverso un colino e lasciare freddare a temperatura ambiente mescolando spesso. A questo punto aggiungere la panna montata.



4 Versare la crema aiutandosi con un mestolo, sopra l'altra parte.



5 Mettere in frigorifero almeno per 4 ore e questo è il risultato.





6 Servire con dei frutti di bosco spolverati di zucchero a velo e con una passata di lamponi.