

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bayerische Erdbeercrème (Bavarese di fragole)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 1 kg di fragole fresche
- $\frac{3}{4}$ di tazza di zucchero
- 1 cucchiaio 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 sciolga 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.

2 Far raffreddare fino a che si assesti. Togliere dalla stampo delicatamente e servire.