

DOLCI E DESSERT

Bavarese alla fragola

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Fragole	100 g
Sciroppo di zucchero	4 cl
Cointreau	3 cl
Glassa al cioccolato (v. ricetta)	
Rum	1 cucchiaio
Fiorellini di meringa	6

PER LA CREMA

Zucchero	90 g
Arancia (succo e scorza grattugiata)	1
Tuorli d'uovo	3
Latte	25 cl
Colla di pesce	4 fogli
Panna montata	25 cl

Preparazione

- 1 Frullate le fragole insieme allo sciroppo di zucchero e al Cointreau. In una casseruola mescolate lo zucchero, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia e portate a ebollizione.
- 2 Togliete dal fuoco e, quando lo sciroppo è tiepido, incorporatevi i tuorli, quindi il latte bollente.
- 3 Scaldate la crema e, quando si è addensata, toglitela dal fuoco e scioglietevi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata; lasciate raffreddare, quindi incorporatevi la panna montata.
- 4 Mescolate 1/3 di questa crema alla purea di fragole e distribuitela in sei stampini individuali da 12 cl l'uno.
- 5 Mettete la crema all'arancia in una tasca di tela con bocchetta liscia e, seguendo le indicazioni riportate nella ricetta 'Bavarese alla vaniglia e al caffè', formate all'interno

della crema di fragole un 'cuore' all'arancia.

- 6 Sformate le piccole bavaresi quando sono ben fredde, guarnitele con i fiorellini di meringa e servitele accompagnandole con una salsa di cioccolato aromatizzata al rum.
- 7 Per prepararla sciogliete in una casseruola a fuoco basso la glassa al cioccolato insieme a un cucchiaino di rum, mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno per amalgamare bene gli ingredienti.