

DOLCI E DESSERT

Bavarese alle fragole

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Colla di pesce	15 g
Fragole fresche	350 g
Zucchero	250 g
Limone	1/2
Panna da montare	30 cl

PER DECORARE

Fragole
Menta fresca

Preparazione

- 1 Fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda. Mondate le fragole, lavatele velocemente per non alterarne il profumo e asciugatele con carta da cucina.
- 2 Scegliete le più piccole e tenetene da parte 200 g. Passate le rimanenti al setaccio.
- 3 Versate in una casseruola 15 cl di acqua con lo zucchero, portate a ebollizione e lasciate cuocere a fiamma media per 2 minuti in modo da ottenere uno sciroppo denso.
- 4 Levate il pentolino dal fuoco, unite allo sciroppo la colla di pesce dopo averla ben strizzata e mescolate con un cucchiaino di legno fino a quando si sarà completamente sciolta.
- 5 Spremete il limone. Versatene il succo in una terrina, aggiungete le fragole passate al setaccio, unite lo sciroppo e mescolate il tutto. Trasferite il composto in frigorifero per 15 minuti.
- 6 Con una forchetta o con le fruste elettriche montate leggermente la panna e amalgamatela delicatamente al composto al quale avrete aggiunto anche le fragole intere.
- 7 Inumidite l'interno di uno stampo scanalato con il buco della capacità di un litro con acqua fredda e riempitelo con il composto preparato. Copritelo con pellicola e ponetelo a raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

8

Al momento di servire immergete velocemente lo stampo in acqua calda, asciugatelo e sformate la bavarese su un piatto da portata. Sistemate tutt'intorno fragole e ciuffetti di menta.